Carl Christian Adolph Neuenhahn's,

Herzogl. Sachs. Weimar. und Eisenach. Commerzienraths ꝛc.

Anleitung

zum

Landwirthschaftlichen Handel;

oder

über den mancherley Gebrauch,

Aufbewahrung und Handel

ökonomischer und anderer

Produkte der Erde,

für

Land- und Stadtwirthe;

nach dessen Tode durchgesehen und fortgesetzt

von

Justus Ludwig Günther Leopold,

Pastor zu Leimbach und Petersdorf bey Nordhausen,

der K. Ch. Landw. Ges. zu Celle Mitgliede.

Zweyter Band. Zweyter Theil.

Gerstenapfel bis Holzhandel.

Erfurt 1810

bey Georg Adam Keyser.

Gerstenapfel, der.

Wegen seiner Reife in der Gerstenerndte hat dieser Apfel seinen Namen. Sein Fleisch ist locker, anfangs saftig, von einem säuerlich süßen, dabey wildrigem, fast dem Geschmacke, daher zum frischen Genusse nicht ganz zu empfehlen. Doch dieser kommt hier nicht in Betracht, sondern seine Nutzbarkeit in der Wirthschaft zum Backen und Kochen, und die jährliche und große Tragbarkeit des Baumes macht ihn geschätzt und beliebt. Im Meißnischen, wo dieser Apfel in allen Bauergärten zu finden ist, überlebt er selten die dasigen Dorfkirmsen im November, weil er zu der Zeit häufig zum Kuchenbacken verwendet wird. Seine Saamenkerne haben den Ruhm, daß aus ihnen die schönsten Kernwildlinge erwachsen. Im teutschen Obstgärtner XVII. Band, S. 307. ist er beschrieben und abgebildet.

Gesinde.

Es befördert allerdings die häuslichen Umstände eines Landwirths, wenn er so glücklich ist, getreues gutes Gesinde zu haben. Aber leider! ist das ein so seltner Fall, daß schon längst die lauten Klagen darüber, Vorschläge allerley Art, dies Uebel zu heben, zum Vorschein brachten, aber ohne guten Erfolg; selbst obrigkeitliche Verfügungen wirkten nicht. Ich unterstehe

mich nicht, ein zweckmäßigeres und verbessertes Mittel dieserhalb in Vorschlag zu bringen; es müßte denn das seyn, wo möglich keinen Knecht oder Magd in Dienste zu nehmen, von welchen man nicht versichert ist, daß sie aus einem guten christlichen Hause abstammen, und von vernünftigen Eltern zur Gottseligkeit, Arbeit und Ordnung erzogen worden. Denn eben nur Mangel an Erziehung, an Moralität, giebt liederliches, schlechtes Gesinde; und gewiß werden wir das so lange behalten, als der wenige Geschmack an Frömmigkeit an der Tagesordnung ist.

Unter den verschiedenen Gesindeordnungen, die in diesem und jenem Lande ergangen sind, zeichnet sich die im Königl. Preuß. Landrechte, Th. II. Tit. V. vor andern rühmlichst aus. Man wird mir vergönnen, hier einen Auszug daraus zu machen, zu welchen Pflichten das Gesinde gesetzlich angewiesen wird. So heißt es §. 56. nur zu erlaubten Geschäften können Dienstboten gemiethet werden. §. 57. gemeines Gesinde, welches nicht ausschließend zu gewissen bestimmten Geschäften gemiethet worden, muß sich allen häuslichen Verrichtungen nach dem Willen der Herrschaft unterziehen. §. 58. Allen zur herrschaftlichen Familie gehörenden, oder darin aufgenommenen Personen, ist es diese Dienste zu leisten schuldig. §. 59. Dem Haupte der Familie kommt es zu, die Art und Ordnung zu bestimmen, in welcher ein jedes Mitglied der Familie die Dienste gebrauchen soll. §. 60. Auch Gesinde, welches zu gewissen Arten der Dienste angenommen ist, muß dennoch, auf Verlangen der Herrschaft, andere häusliche Verrichtungen mit übernehmen, wenn das dazu bestimmte Nebengesinde durch Krankheit, oder sonst, auf eine Zeitlang daran verhindert wird. §. 61. Wenn unter dem Gesinde

sinde Streit entstehet, welcher von ihnen diese oder jene Arbeit nach seiner Bestimmung zu verrichten schuldig sey: so entscheidet allein der Wille der Herrschaft. §. 62. Das Gesinde ist, ohne Erlaubniß der Herrschaft nicht berechtiget, sich in den ihm aufgetragenen Geschäften von andern vertreten zu lassen. §. 63. Hat das Gesinde der Herrschaft eine untaugliche oder verdächtige Person zu seiner Vertretung wissentlich vorgeschlagen: so muß es für den durch selbige verursachten Schaden haften. §. 64. Das Gesinde ist schuldig, seine Dienste treu, fleißig und aufmerksam zu verrichten. §. 65. Fügt es der Herrschaft vorsätzlich, oder aus grobem oder mäßigem Versehen Schaden zu: so muß es denselben ersetzen. §. 66. Wegen geringer Versehen ist ein Dienstbote nur alsdann zum Schadenersatze verpflichtet, wenn er wider den ausdrücklicheu Befehl der Herrschaft gehandelt hat. §. 67. Desgleichen, wenn er sich zu solchen Arten der Geschäfte hat annehmen lassen, die einen vorzüglichen Grad von Aufmerksamkeit oder Geschicklichkeit voraussetzen. §. 68. Wegen der Entschädigung, zu welcher ein Dienstbote verpflichtet ist, kann die Herrschaft an den Lohn desselben sich halten. §. 69. Kann der Schade weder aus rückständigem Lohne, noch aus andern Habseligkeiten des Dienstboten ersetzt werden: so muß er denselben durch unentgeldliche Dienstleistung auf eine verhältnißmäßige Zeit vergüten. §. 70. Auch außer seinen Diensten ist das Gesinde schuldig, der Herrschaft Bestes zu befördern, Schaden und Nachtheil aber, so viel an ihm ist, abzuwenden. §. 71. Bemerkte Untreue des Nebengesindes, ist es der Herrschaft anzuzeigen verbunden. §. 72. Verschweigt es dieselbe: so muß es für allen Schaden, welcher durch die Anzeige hätte verhütet werden können, bey dem Unver-

mögen des Hauptschuldners, selbst haften. §. 73. Allen häuslichen Einrichtungen und Anordnungen der Herrschaft muß das Gesinde sich unterwerfen. §. 74. Ohne Vorwissen und Genehmigung der Herrschaft darf es sich, auch in eignen Angelegenheiten, vom Hause nicht entfernen. §. 75. Die dazu von der Herrschaft gegebene Erlaubniß darf nicht überschritten werden. §. 76. Die Befehle der Herrschaft, und ihre Verweise, muß das Gesinde mit Ehrerbietung und Bescheidenheit annehmen. §. 77. Reizt das Gesinde die Herrschaft durch ungebührliches Betragen zum Zorn, und wird in selbigem von ihr mit Scheltworten oder geringen Thätlichkeiten behandelt: so kann es dafür keine gerichtliche Genugthuung fordern. §. 78. Auch solche Ausdrücke oder Handlungen, die zwischen andern Personen als Zeichen der Geringschätzung oder Verachtung anerkannt sind, begründen gegen die Herrschaft noch nicht die Vermuthung, daß sie die Ehre des Gesindes dadurch habe kränken wollen. §. 79. Außer dem Falle, wo das Leben oder die Gesundheit des Dienstboten durch Mißhandlungen der Herrschaft in gegenwärtige und unvermeidliche Gefahr geräth, darf es sich der Herrschaft nicht thätig widersetzen. §. 80. Vergehungen des Gesindes gegen die Herrschaft müssen durch Gefängniß, oder öffentliche Strafarbeit, nach den Grundsätzen des Criminalrechts, geahndet werden. §. 81. Auf die Zeit, durch welche das Gesinde, wegen Erleidung solcher Strafen, seine Dienste nicht verrichten kann, ist die Herrschaft befugt, dieselben durch andere auf dessen Kosten besorgen zu lassen.

Eben so merkwürdig sind die in gedachtem Preuß. Landrechte vorgeschriebenen Pflichten der Herrschaften gegen ihr Gesinde, die hier, wegen Menge der §§.

zu viel Raum wegnehmen würden, daher ich meine Leser dahin verweise. Ich bemerke hier nur noch die Regel, daß die Aufsicht über das bald abziehende Gesinde verdoppelt werden muß; denn gewöhnlich ist es im Dienste sehr nachläßig und treulos, mit der Fütterung wird unordentlich und verschwenderisch umgegangen, nicht selten aus Bosheit mancher Schade angerichtet, u. s. w. Besonders suche man die Gelegenheit abzuwenden, daß das neue Gesinde vom alten nicht verführt und verleitet werde, es da wieder anzufangen, wo es das alte gelassen hat, was dadurch vermieden werden kann, wenn das neue Gesinde erst dann in Dienst tritt, wenn das alte nicht mehr im Hause ist. Auch muß das abziehende Gesinde zuvor alle unter den Händen gehabte Wirthschaftsgeräthe gehörig abliefern, damit es nichts heimlich mit sich fortnehme. Das neue Gesinde aber muß gleich beym Eintritt im Dienst gehörig unterrichtet werden, was es in Ansehung der Sittlichkeit sowohl, als seiner besondern Arbeiten, zu beobachten hat.

Im Betreff des Antrittes des Dienstes und des Miethgeldes, besagt obbenanntes Landrecht, Th. II. Tit. V. folgendes: §. 44. Vor dem Antrittstage darf das Gesinde den Dienst der vorigen Herrschaft, wider deren Willen, nicht verlassen. §. 45. Nach einmal gegebenem und genommenem Miethgelde, ist die Herrschaft schuldig, das Gesinde anzunehmen; und letzteres, den Dienst zur bestimmten Zeit anzutreten. §. 46. Weder der eine noch der andere Theil kann sich davon durch Ueberlassung oder Zurückgabe des Miethgeldes losmachen. §. 47. Weigert sich die Herrschaft, das Gesinde anzunehmen: so verliert sie das Miethgeld, und muß das Gesinde eben so schadlos halten, wie auf den

Fall, wenn das Gesinde unter der Zeit ohne rechtlichen Grund entlassen worden, in §. 160 u. f. f. verordnet worden, (wo nemlich die Herrschaft von der Obrigkeit angehalten werden soll, dasselbe wieder anzunehmen und den Kontrakt fortzusetzen; weigert sie sich dessen: so muß sie dem Dienstboten Lohn und Livree auf die noch rückständige Dienstzeit, auch die Kost bis dahin, entrichten). §. 51. Weigert sich das Gesinde, den Dienst anzutreten: so muß es dazu von der Obrigkeit durch Zwangsmittel angehalten werden. §. 52. Verursacht das Gesinde durch beharrliche Weigerung, daß die Herrschaft einen andern Dienstboten an seine Stelle mit mehreren Kosten annehmen muß: so muß es diesen Schaden ersetzen, und das Miethgeld zurückgeben. §. 53. Wird das Gesinde durch Zufall, ohne seine Schuld, den Dienst anzutreten verhindert: so muß die Herrschaft mit Zurückgabe des Miethgeldes sich begnügen, u. s. w.

Lohn und Kostgeld des Gesindes, welches in manchen Ländern durch besondere Gesetze bestimmt worden, darf in den Preuß. Staaten nicht überschritten werden. Dadurch werden unrechtlich handelnden Herrschaften die Mittel benommen, Andern das Gesinde durch Erhöhung ihres Lohnes abspenstig zu machen. Bey Concursen kommt das seit 3 Jahren vor Ausbruch desselben rückständige Gesindelohn, gleich in die erste Klasse.

Da nun, wo keine Gesetze das Gesindelohn bestimmen, sind die Klagen über die Erhöhung desselben allgemein. Fast durch ganz Niedersachsen sind sie einstimmig, am stärksten in den Hannöverischen Landen, wo in den Jahren 1798 bis 1801, der Mangel des zum Ackerbau erforderlichen Gesindes, beunruhigend war. Im Göttingischen und Grubenhagenschen war der Lohn eines Großknechts 20 bis 24 Thaler, eines

Klein-

Kleinknechts 12 bis 15 Thlr., einer Magd 8 bis 10 Thlr., ohne weitere Deputate, aber dieser Lohn stieg binnen 10 Jahren um ein Viertel, und unter der Hand wurde schon immer mehr bezahlt, und allerlei Nebenvortheile bewilliget. Rüstige Tagelöhner waren da ungemein selten, und man mußte sich mit Invaliden, Frauen und Kindern behelfen.

Seit den bemerkten Jahren hat nun der Mangel an Menschenhänden in Niedersachsen merklich abgenommen, es sind an den meisten Orten wieder Dienstboten und Arbeiter zu haben: aber der Lohn, was auch bey dem hohen Preis aller Dinge nicht unbillig ist, steht doch noch beträchtlich höher, als vor 10 Jahren.

Die gehörige Speisung des Gesindes, daß man weder zu viel, noch zu wenig thue, ist immer als ein rechtes Meisterstück einer bewährten Hausmutter zu betrachten. Das Gesinde zu sättigen, und doch dabey zu ersparen, darinn besteht die Kunst. Ein mäßiges Gut, das täglich 24 bis 25 Personen zu speisen hat, und wo an der Mahlzeit einer jeden Person nur 1 Pfennig erspart wird, gewinnt dadurch jährlich 60 Rthlr., dadurch wird das nemliche Gut in der Wirthschaft um 3000 Rthlr. gebessert, und ist wirklich um so viel mehr werth. Die Speiseordnung des Gesindes ist nicht in allen Ländern gleich, Landesgebrauch und eigene kluge Ueberlegung, wie es am besten einzurichten, und wie man am genauesten, ohne Nachtheil des Gesindes, wegkommen kann, müssen der Hausmutter die Vorschrift geben.

Die Churmärksche Gesindeordnung befiehlt, daß das Gesinde mit der in der Provinz üblichen Kost zufrieden seyn soll. Die Churſächsische Gesindeordnung verlangt, daß die Dienstboten sich der Ungenügsamkeit mit der ihnen zu reichenden Kost enthalten sollen. Diejenigen,

welche bloß um der Kost oder anderer dergleichen Gebührnisse willen sich entziehen, sollen mit drey Tage Gefängniß belegt werden, und dabey das während der Zeit aufzuwendende Tagelohn erstatten. Sollten aber Dienstboten mit Recht über die unzureichende Kost zu klagen Ursach haben: so müssen sie solches gehörigen Orts anzeigen.

Der Anschlag und die Berechnung der jährlichen Gesindekost muß nach einer jeden Gegend, und nach den in derselben üblichen Preisen der Lebensmittel, eingerichtet werden, und sich auf die in solcher Gegend eingeführten Beköstigungsmethoden gründen. Man findet auch in den mehresten Landes- und Provinzial-Gesetzen unter dem Artikel Gütertaxe die Bestimmung des Deputats, welches auf einen männlichen und weiblichen Dienstboten gereicht wird; nach diesen Grundsätzen ist der Anschlag der Gesindekost leicht zu verfertigen. Hierbei ist noch zu bemerken, daß, wenn man das Gesinde nicht auf Deputat setzt, sondern selbst beköstigt, wenigstens noch ein Sechstheil des gesetzten Deputats erspart werden kann. Daß aber bey der eigenen Beköstigung gehörige Ordnung und gute Aufsicht beobachtet werden müsse, versteht sich von selbst, und hängt gar sehr von der Kenntniß, dem Fleiße, und der Treue einer guten Ausgeberin ab. Fehlt es an dieser, so ist allerdings rathsam, irgend einem der vorgesetzten Dienstboten Deputat auf sämmtliches Gesinde zu reichen, und dieses von demselben speisen zu lassen.

Endlich ist noch zu bemerken, daß es nicht der Klugheit gemäß ist, dem Gesinde, um es zu Treue, Fleiß und gutem Verhalten zu ermuntern, öftere Geschenke zu geben. Der Entzweck wird nur auf kurze Zeit erreicht, und das Geschenk bald vergessen, wenn

es

es nicht wiederholt wird. Sicherer geht man, wenn man den Dienstboten nach 8, 10, 12jährigen treuen Diensten ein Stück Geld, oder ein Stück Hausgeräthe zu ihrer Ausstattung, oder Victualien zur Hochzeit, oder gar die Ausrichtung der Hochzeit selbst, verspricht. Dies bindet mehr, als Geschenke, die bald vergessen werden.

Getreide.

Unter diesem Namen versteht man, wie bekannt, die mehligten Saamen, die zur Nahrung für Menschen und Vieh dienen, und die dieserhalb mit Fleiß angebauet werden, als Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Erbsen, Linsen, Hirsen, Buchweizen u. s. f. Von allen diesen wird in diesem Werke in besondern Artikeln gehandelt, und ihr Gebrauch mit Nutzen angezeigt; hier aber ist blos die Rede vom Getraide im Allgemeinen, wo ich denn glaube, manches Nützliche darüber sagen zu können.

Bey dem hohen Werthe des Getreides verdient in der That die Einsammlung desselben eine verdoppelte Aufmerksamkeit. Kaum wird man es glauben, welcher Verlust an Körnern dabei Statt findet. Man geht im Allgemeinen beim Hauen des Getreides, besonders des Roggens, beym Einbinden mit Seilen, beym Zusammentragen der Garben in die Mandeln, nicht vorsichtig genug zu Werke.

Die Kenntniß der Aufbewahrung des Getraides darf keinem Landwirthe gleichgültig seyn, er muß verstehen, es vor dem Verderben und vor Ungeziefer zu sichern. Wenn das Getreide den Winter durch, und unumgewendet, auf dem Boden aufbewahrt werden soll: so darf es nie über einen Fuß hoch geschüttet werden,

liegt es höher, so wird es übelriechend, multer, und bekommt den weißen Wurm ꝛc. Je höher das Korn geschüttet wird, je öfterer muß es gewendet werden. Je trockner aber das Getreide geschüttet worden, je höher kann es liegen. In nassen Jahren aufgewachsenes Getreide darf nie hoch geschüttet, und muß oft gewendet werden. — Getreide, das auf einem fetten Acker gewachsen ist, ist leichter, als das von einem magern Acker. Im ganzen Jahre wiegt das Getreide am leichtesten zu Johannis. — Weizen nimmt weniger Raum ein, als Roggen; wo 20 Scheffel Roggen liegen, können 25 Scheffel Weizen liegen. Die Ursache ist, weil der Weizen schwerer, als der Roggen ist, sich also fester auf einander setzt; auch weil die Weizenkörner rundlicher sind, also weniger leeren Raum lassen. Gerste hingegen nimmt mehrern Raum ein, als Roggen, und kann auch höher geschüttet werden, als dieser. Hafer aber verlangt den meisten Raum, weil er ein leichtes langes Korn ist, daher er auch am höchsten geschüttet werden kann.

Manche Landwirthe pflegen, um den Hafer in den Scheuen wohl aufzuhäufen, die Büschel aufzulösen, und die Halme ausgebreitet zu pansen. Dadurch soll er vor dem Gewürme gesichert seyn, das das dicht gelegene Stroh nicht durchdringen kann. Auch soll der Saame dadurch eine bessere Beschaffenheit behalten und erlangen, als in den zusammengebundenen Garben, so wie denn auch natürlich sich noch einmal so viel in den nemlichen Raum auf diese Weise pansen läßt.

Man hüte sich auch naß Getreide in den Scheunen dicht an die Wand zu pansen, es müssen Oeffnungen bleiben, um die Dünste abzuleiten, die außerdem das Stroh zur Fäulniß und die Körner zum Auswachsen bringen würden.

würden. Ein bekanntes Mittel ist, wenn man mitten in den Pansen ein altes Bierfaß setzt, um dasselbe herum panset, und im Fortpansen das Faß immer höher hinauf ziehet, endlich aber oben stecken läßt, damit alle Feuchtigkeit und Broden dadurch einen Ausgang behalte, weshalber dem Fasse beyde Böden ausgeschlagen seyn müssen.

Zur sichern Aufbewahrung des Getreides vor dem Ungeziefer, besonders Ratten, Mäusen, Kornwürmern, verlangen die Scheunenpansen, oder die Schütze, eine eben so gute Obsorge, als die Scheuntenne. Ein Landwirth ließ die Erde aus beyden Pansen einen Fuß tief ausräumen. Eine unglaubliche Menge Ungeziefer wurde dadurch getödtet und zerstört. Die ausgeräumte Erde ließ er auf Brachäcker fahren, und auf den nemlichen Wägen Steine, Kiesel, zurückbringen. Hiermit pflasterte er seine Pansen aus, vermischte Kalk mit Sand, und warf dieses über das Steinpflaster. Durch diesen Kütt wurden Steine und Kiesel genau mit einander verbunden; und endlich verstrich er auch mit diesem Kütt alle Löcher und Ritze der Mauern und Wände. Seidem hatte dieser Landwirth an seinem Getreide nicht den geringsten Verlust, der zuvor sehr beträchtlich gewesen war, denn er fand in den Löchern in der Erde, beym Ausräumen, die Ueberbleibsel von wenigstens 70 Dresdner Scheffeln Getraide, und wenigstens einem Karn voll Kornwürmer, welche er verbrennen ließ. Sogar alles Futterstroh in der Scheune war durch den Gestank des Ungeziefers unbrauchbar geworden.

Ein kleiner Vorrath Getreide, zur eigenen Consumtion, und wenn es gut getrocknet ist, läßt sich in einem hölzernen, inwendig mit Blech beschlagenen Kasten, an einem trocknen Ort, auf längere Zeit gut aufbewahren.

Schon

Schon ein Jahr altes und abgetrocknetes Getreide kann man etliche Jahre lang in großen, aber nicht ganz vollgefüllten, und gut zugeschlagenen Fässern, aufbewahren, wenn man selbige nur alle vier Wochen einmal umwälzt, und umstürzt.

Man kann auch einen nicht allzugroßen Vorrath Getreide auf einem luftigen Boden, ohne Gefahr, in Säcken aufbewahren, wenn man das Getreide zuvor wohl getrocknet hat. Diese Methode hat in der That viel Vorzüge. Denn die Luft kann die etwas von einander entfernt stehenden Säcke von allen Seiten treffen und durchdringen, also vor Erhitzung und Verderben sichern, weil die Getreidemasse im Sacke klein ist. Dadurch wird die Mühe und die Kosten des Umschaufelns erspart; das Getreide kann in dieser Verfassung gleich zum Verkauf oder zur Mühle gebracht werden; es können mehrere Getreidearten in beträchtlicher Menge auf einem Boden stehen, ohne sich mit einander zu vermischen; das Getreide selbst ist vor Mäusen mehr gesichert, weil die Katzen allerwärts durchkommen können; und endlich ist man im Stande, in Gefahr bey Feuersnoth sein Getreide schnell und mit wenig Mühe zu retten, was außerdem nicht möglich seyn würde. Nur mehrere tausend Scheffel Getreide lassen sich freilich auf diese Weise nicht aufbewahren, wegen der Menge der dazu erforderlichen Säcke.

Man hat noch ein Mittel, kleine Vorräthe von Getreide, etwa zum eigenen Hausbedarf, auf lange Zeit gut zu erhalten. Wenn das Getreide ausgedroschen ist, wurfelt und reiniget man selbiges nicht, sondern man nimmt den ganzen Haufen, das Getreide sammt der Spreu, und verwahret es auf dem Boden, oder in Kasten. So wird es nie verderben und Schaden nehmen.

men. Man hat auch nicht nöthig, es umzuwenden, weil es sich weder entbrennt, noch dumpfig wird. Dergleichen Getreide hält sich mehrere Jahre, und wird in Schweden sogar im 3ten und 4ten Jahre zur Aussaat noch gebraucht. Nur muß das Getreide auf dem Acker wohl trocken geworden seyn, ehe es eingefahren wird. Um Würmer, Ratten und Mäuse davon abzuhalten, braucht man den Haufen nur mit Zweigen vom Faulbaum (Rhamnus frangula) zu belegen, dessen Geruch allem Ungeziefer zuwider ist. Andere bedeckten ihre Haufen nur mit Stroh, und so erhielt sich ihr Getreide mehrere Jahre, bis zu theuern Zeiten, wie neues Getreide.

Größere Quantitäten Getreide werden auf Korn- oder Schüttböden, Kornspeichern aufbewahrt, und sind diese Gebäude groß: so heißen sie Kornhaus, Kornmagazin. Wie mancher Landwirth schon bey ergiebigen Jahren in Verlegenheit kam, wo er seine großen Vorräthe, oft von mehrern Jahren, lassen sollte, weis nur derjenige, der Mangel an Böden hat. Aber es giebt Mittel, die Vorräthe ohne Gefahr zu concentriren, ohne zum Verkauf gezwungen zu werden. Wir werden weiterhin diese Mittel angeben.

Nichts ist der Dauer des Getreides mehr zuwider, als Feuchtigkeit. Um diese zu vermeiden, wählt man am liebsten hohe trockne Behältnisse oder Böden. Ein guter Kornboden muß:

1.) feuerfest, oder doch an einem solchen Platze erbauet seyn, wo er vor Feuersgefahr so viel als möglich gesichert ist, z. B. in einiger Entfernung von andern Gebäuden.

2) Er muß groß genug seyn, das Getreide hin- und herzuschlagen, auch mehrere Sorten allein legen

zu

zu können, zugleich auch wohl verwahrt, daß keine Ratten, Mäuse, Vögel, Katzen, Zugang finden. Sind mehrere Böden übereinander: so wird das schwere Getreide auf die untersten, das leichtere auf die obern Böden geschüttet.

3.) Die Böden dürfen auch weder zu hoch, noch zu niedrig seyn. Sind sie zu niedrig: so trocknet das Getreide schwerer, sind sie hoch, so trocknet die Hitze die Körner aus, sie werden geringe und leicht. Doch ist letzteres immer besser und weniger nachtheilig, als ersteres.

4.) Die Böden müssen reine, trockne Luft haben; denn befinden sich in der Nähe desselben stehende Wasser, Mistpfützen und andere Wasserbehältnisse: so dringen deren Ausdünstungen in die Oeffnungen des Kornbodens, und setzen das Korn in Gefahr zu verderben. Aus eben der Ursache, und zugleich der Insekten wegen, darf man auch die Kornböden nicht über Viehställe anlegen.

5.) Der Kornboden muß in Dach und Fach wohl verwahrt seyn, damit weder Schnee, Regen noch Ungeziefer eindringen kann. Ein Ziegeldach ist nicht leicht so dicht zu erhalten, als ein Dach von Rohr oder Stroh; daher ist dieses zur Bedeckung der Kornböden vorzuziehen. Ein doppeltes Ziegeldach ist zwar besser, hat aber den Fehler, daß unter demselben im Sommer eine zu große Hitze entsteht. Je kühler aber der Kornboden ist, desto länger dauert das Getreide. Auch sind unter dem brennenden Ziegeldache die Kornwürmer fast nicht abzuhalten. Je leichter und dichter daher das Dach, desto besser. Die Wände dürfen weder Ritze noch Löcher haben.

6.) Die Böden müssen vor dem Aufschütten des Getreides recht rein ausgefegt, und mit frischen Birkens

kenbesen recht derb abgekehrt werden, damit kein Staub und Unrath Gelegenheit zu Erzeugung des Ungeziefers gebe.

7.) Alle Ritzen, Oeffnungen müssen sorgfältig mit Kalk verschmiert werden, um die Einnistelung des Ungeziefers zu verhüten. Man besprengt auch wohl den Boden, zu Vertreibung der Kornwürmer, mit scharfem Essig oder Salzwasser. Doch reicht dies Mittel nicht immer zu.

8.) Es ist überhaupt vortheilhaft, der Insekten wegen, Wände und Decke der Kornböden mit Kalk zu überweißen, damit nirgend eine Ritze gefunden werde, in welchem sich ein Insekt verbergen könne.

9.) Die Oekonomen sind verschiedener Meynung wegen des Fußbodens der Kornböden, ob er mit Bretern und Dielen, oder mit einem Gypsästrich belegt werden soll. Letzterer kühlet weit mehr als Holz, und Kühle und Trockenheit ist den Insekten zuwider. Es können sich daher die Maden und Kornwürmer aus ihren Eyern nicht so leicht entwickeln. Auch läßt sich, eben wegen der Kühle, das Getreide auf einem Aestrichboden höher schütten, ohne sich zu erhitzen. Da aber wegen des öftern Schaufeln und Kehren, ein solcher Boden von geringerer Dauer ist, sich krümelt und eine rauhe Oberfläche erhält, also auch vielen Staub und Unrath verursacht: so wird von Andern ein guter, starker, von recht trocknen Bretern wohl gefalßter Dielenboden vorgezogen, als welcher leichter rein gehalten werden kann. — Zur Behandlung des Getreides gehört ferner:

10.) Alles Getreide muß, wo möglich, trocken auf den Boden gebracht werden, und um es trocken zu erhalten, muß man Thüren, Fenster, Luft- und Zuglöcher, bey feuchter, neblichter Witterung, wohl verwahren.

Dies

Dies streitet zwar wider die jetzige Gewohnheit, da man die Kornböden möglichst von der Luft durchstreichen läßt, damit das Getreide austrockne; zu welchem Entzweck man einen halben oder ganzen Fuß hoch vom Fußboden Zug- und Luftlöcher gegen einander über anzubringen pflegt; allein genauere Beobachtungen haben erwiesen, daß gerade bey einer feuchten Luft und bey einem Südwinde, eine Menge Insekten, besonders Curculiones, Scarabaei und Lupi, durch die geöffneten Fenster und Luftlöcher eindringen, und das Getreide verderben.

11.) Das Getreide von einer Erndte, darf man nicht mit dem Getreide von einem andern Jahre vermischen. Ein Jahr liefert feuchteres Getreide, als ein anderes; es kann daher das eine länger, als das andere erhalten werden; denn das feuchte verdirbt nicht nur leichter, sondern steckt auch das damit vermischte trockne Getreide an. Deslandes schlug vor, den Vorrath verschiedener Erndten in großen, mit Eisenblech oder mit Bleyplatten ausgefütterten hölzernen Kasten, wohlverschlossen aufzuheben. Diese Kasten würden den Vortheil gewähren, daß sich das Jahr jeder Erndte an den Kasten bemerken ließe, daß, wenn schon das Getreide in dem einen Kasten verderben sollte, es in dem andern gut bliebe, und daß es sich auf diese Weise länger erhalten ließe, als durch das gewöhnliche Aufschütten. Nur Schade, daß dieser Vorschlag bey großen Getreidevorräthen nicht ausführbar ist, nicht zu gedenken, daß ein solches in Kasten zu verwahrende Getreide, auch den höchsten Grad der Trockenheit haben müsse.

12.) So wie feuchtes und trocknes Getreide nicht vermischt werden darf: so wenig darf wurmstichiges und brandiges in der Nähe des gesunden liegen, weil sonst der ganze Vorrath nach und nach angesteckt wird. Man

mache

mache daher auf dem Boden Abtheilungen von Bretern, und schütte jede Art Getreide in ein besonderes Fach.

13.) Alles auf den Boden zu bringende Getreide, muß zuvor wohl gereinigt seyn; denn behält es seinen Staub: so wird dadurch die Erhitzung, und mit dieser die Erzeugung der Kornwürmer befördert.

14.) Das Getreide darf nicht zu hoch geschüttet werden, etwa 2 Fuß Höhe ist erlaubt, wenn es ganz trocken ist; ist es aber irgend feucht: so darf man es über einen halben Fuß hoch nicht schütten.

15.) Im Sommer muß das Getreide wöchentlich zweymal, und bey heißer Witterung noch öfter, im Winter aber nur einmal, umgestochen werden, wobey man die gegen Mitternacht befindlichen Luftlöcher öffnen, die gegen Mittag liegenden hingegen im Sommer zuhalten muß. Damit man aber versichert sey, daß das Getreide allerwärts gehörig umgestochen worden, was von den Arbeitern oft sehr nachläßig geschiehet: so verstecke man 5 bis 6 weiße hölzerne Kugeln, von der Größe eines Apfels, unvermerkt in den Getreidehaufen, und befehle den Arbeitern, diese zerstreut liegenden Kugeln wiederzubringen; ist das geschehen: so kann man glauben, daß das Getreide gut umgestochen worden.

16.) Alle Fenster, Zug- und Luftlöcher müssen mit Drathgittern versehen seyn, oder auch mit gestrickten Netzen, um Tauben, Vögel u. s. w. abzuhalten, aber doch die durchstreichende Luft nicht zu hemmen; denn nur durch diese, in Verbindung mit dem öftern Umstechen, lassen sich, vor allen andern empfohlnen Mitteln, die Kornwürmer vertreiben; so wie die durchstreichende Luft zugleich auch das beste Mittel ist, das Getreide abzutrocknen, und vor dem Verderben zu sichern. Daß man übrigens

17.) den Boden immer sauber und rein erhalte, und ihn mit einem guten Schloß verwahre, dazu der Hausvater nur allein den Schlüssel haben muß, wird jeder Hauswirth von selbst beobachten.

Die Erfindung, das Getreide zu darren und zur Aufbewahrung geschickter zu machen, ist gar nicht neu. In Schweden, Rußland, Liefland, Esthland, Kurland, Westpreußen, der Schweiz, Neapel, Frankreich, Braband ꝛc., hat man schon vor langer Zeit das Getreide auf mancherley Weise gedarrt. In den neuern Zeiten aber hat man die Getreidedarren sehr verbessert, nemlich in den niedersächsischen und holländischen Gegenden, wie aus dem Wittenbergischen Wochenblatte vom Jahr 1769. S. 21. mit mehrerm zu ersehen ist. Dann in den nordischen Gegenden und in der Schweiz. Ferner seit 1782 in Wien; seit 1783 zu Futtach in Ungarn; und seit 1775 zu Burgscheidungen bey Naumburg. Endlich noch zu Freyberg im Erzgebürge, woselbst im Jahr 1794, 6427, und im Jahr 1795, 3510 Dresdner Scheffel Getreide sind gedarrt und zur Aufbewahrung in luftdichten Kammern geschickt gemacht worden, wie das Leipz. Intell. Bl. vom Jahre 1794 S. 394, wie auch vom J. 1796, S. 22. ausführlich anzeiget.

Die zu Burgscheidungen befindlichen Getreidedarren findet man in J. Riems physikal. ökonom. Quartalschrift, 1788, erster Vierteljahrband, S. 48 - 54, nebst dem übrigen Verfahren, vom damaligen Besitzer dieser Darren, dem Geheimen Rath Grafen von der Schulenburg, selbst aufs deutlichste beschrieben und abgebildet. Die Kammern zum Verwahren des gedarrten Getreides, sind aus sehr dicken Mauern erbauet; eine jede Kammer, deren im J. 1788. 16 vorhanden waren, hat einen Raum

für

für 500 Dresdner Scheffel, und das Getreide kann darinn ohne Gefahr 20 Fuß hoch geschüttet werden.

Der gedachte, vor einigen Jahren verstorbene Graf von der Schulenburg, schrieb mir unterm 15ten März 1795 darüber folgendes:

„Wir hatten in den Jahren 1774 und folgenden, in meiner Gegend so geringe Getreidepreise, daß an gar keinen Verkauf zu denken war. Der Platz fieng an bey mir zu mangeln, ich wußte überdies, daß das Getreide, wenn es lange liegt, durch Wurmmade und Mäusefraß vieles an seiner Güte und Werthe verliere. Bey diesen Umständen faßte ich den Entschluß, ein Schütthaus mit einem Darrofen, wie ich sie in der Schweiz und in Frankreich angetroffen hatte, zu erbauen. Ich darrte nunmehr mein Getreide, und verwahrte es mit dem besten Erfolg in gemauerten Behältnissen, wo es 7 Ellen hoch übereinander lag. Als im J. 1783 die Getreidepreise stiegen, schickte ich meine Vorräthe, die sich sehr gehäuft hatten, nach Nordhausen. Ich wußte aus eigener Erfahrung, daß dieses Getreide zum Branntwein weit besser, als ungedarrtes war. Ich ließ es also, in der Hoffnung, es besser abzusetzen, den dasigen Branntweinbrennern anbieten. Keiner aber wollte es kaufen, und mein Verwalter hat nur mit der größten Mühe einige hierzu bereden können. Als mein Verwalter das nächstemal wieder nach Nordhausen kam, haben die, welche die erste Probe damit gemacht, es ihm gleich wieder abgenommen, und die Güte dieses gedarrten Getreides ist nachher so bekannt in Nordhausen geworden, daß sich die Branntweinbrenner darum gestritten, und meinem Verwalter allemal einige Groschen mehr, als andern gegeben haben. Ich darre in meinem Darrofen auf einmal 65 Dresd. Scheffel, mit ohngefähr $\frac{1}{4}$ Klafter Holz, u. s. w.“

Die geringe Quantität Holz, die zum Darren von 65 Dresdner Scheffeln Getreide verwendet wird, ist Beweis von der vortrefflichen Einrichtung der gedachten Darre. Aber doch verursacht sie Kosten, weil sie durch Holz erhitzt werden muß, das blos allein darauf verwendet wird. Eine zweckmäßigere Einrichtung würde in allem Betracht die seyn, wenn der Landwirth bey seiner Brauerey, noch besser aber, bey seiner Branntweinbrennerey, den durch den Schornstein abziehenden heißen Rauch, in einer von mir den Namen erhaltenen Rauch-Malzdarre, zur Darrung des Getreides benutzen wollte; wo denn blos die Anlage dieser Darre einige Kosten, die Darrung des Getreides selbst aber, keinen Heller Kosten verursachen würde, weil das nemliche Feuer, das die Braupfanne, oder die Branntweinblase erhitzt, auch zugleich das Getreide dörrt. Im Artikel Malz, werde ich mehr von dieser Rauch-Malzdarre sagen. — So lassen sich auch leicht bey einem Backofen, so wie bey jeder andern Feueranstalt, wo oft Feuer unterhalten wird, Vorrichtungen treffen, eine dergleichen Darre anzulegen. Von dieser Art war die Flachsdarre des vor 13 oder 14 Jahren verstorbenen Grafen von Kalkreuth zu Siegersdorf in Schlesien, die er 1776 mit einem Backofen vereiniget hatte, in welcher nicht nur Brod gebacken, sondern auch Gyps gebrannt, und auch Flachs und Obst getrocknet wurde. In Riems auserlesener Sammlung ökonom. Schriften, so wie auch in den Schlesischen Monatsschriften, ist diese Darre ausführlich beschrieben. — In Niedersachsen und Westphalen haben die meisten Bauerhäuser keine Schornsteine: der Rauch durchdringt da das Getreide, trocknet es aus, und vertreibt die Feuchtigkeit. Das Getreide aus diesen Bauernhäusern erhält sich daher besser, als anderes, welches in großen

dums

dumpfigen, oft feuchten Scheuern verwahrt wird. Allein ich vermuthe, daß dieses Getreide einen räucherigen Geschmack bekommt; nicht durch Rauch, sondern blos durch Wärme, muß das Getreide getrocknet werden.

In der That sind die Vorzüge des gedarrten Getreides beträchtlich. Denn 1) ist es, wenn es nur vor dem Eindringen neuer Feuchtigkeiten durch die Aufschüttung in trocknen und verschlossenen Räumen, gehörig gesichert ist, weder dem Dumpfigwerden und Verstocken unterworfen, noch auch zu sehr dem Wurmfraß ausgesetzt, weil die Hülse des Getreides dem Wurm zu hart zu zerbeißen ist. Doch ist das getrocknete Getreide nicht ganz dafür gesichert, obschon eine Wärme von 20 Gr. Reaum. (76 Fahrenh.) Eyer und Raupen zernichtet. 2) Sogar verdorbenes Getreide kann durch das Darren vor dem fernern Verderben geschützt, und zur längern Aufbewahrung geschickt gemacht werden. 3) Die Arbeit des Umstechens kann beym gedarrten Getreide erspart werden. 4) Man kann es in weit größern Quantitäten aufschütten und aufbewahren. In den Magazinen pflegt man ungedarrtes Getreide 14 Zoll hoch, gedarrtes aber bis 3 Ellen hoch aufzuschütten; in luftdichten Kammern schüttete es Graf von der Schulenburg 7 Ellen hoch. Freilich gehören feste, wohlgestützte Böden dazu, wenn sie 3 Ellen hoch Getreide tragen sollen. 5) Man nimmt an, daß gedarrtes Getreide sich 10 bis 20 Jahr erhalte. 6) Das Mehl eines gedarrten Getreides verschluckt mehr Wasser, als ungedarrtes. Dadurch wird natürlich das Mehl mehr verdünnt, die Auflösung ist vollkommener, und das bewirkt vollkommnere Gährung, mithin auch besser Bier und mehr Branntwein.

Das alles wissen die Bäcker mehr als zu gut; sie wissen, daß 30 Pfund Mehl von gedarrtem Getreide,

allemal bis 2 ½ Pfund mehr Brod geben. Von 88 Pfund Roggen trocknete man die Hälfte, 44 Pfund; nach dem Trocknen und Vermahlen blieben 37 Pfund, welche 58 Pfund 10 Loth Brod gaben. Die andere Hälfte, nemlich 44 Pfund ungedarrter Roggen, gaben, nach dem Vermahlen, 55 Pfund 6 Loth Brod. Es wurden also durch das Trocknen gewonnen 3 Pfund 4 Loth. Das Getreide verliert zwar durch das Darren 11 Procent am Maaß, und 5 Procent am Gewicht, aber es ist gewiß, der Bäcker bekommt davon mehr Brod, und der Branntweinbrenner mehr Branntwein.

Nach einem andern Versuch, den die Regierung zu Hannover zu Untersuchung der Du Hamelschen Versuche vornehmen ließ, (m. s. das 7te Stück der Hannöver. nützl. Sammlungen v. J. 1756) wurden in einer Trockenkammer 24 Malt 1 Himt. Roggen, der schon 9 Monate auf dem Boden gelegen, und bereits ziemlich trocken war, noch weiter getrocknet. Nach dem Trocknen war der Maaßverlust nur 1 Malt. 1 Himt., und im Gewichte 194 Pfund, also im Maaße nur 5 Procent beinahe, und im Gewicht 3 $\frac{1}{3}$ Procent. Es wurden hiervon 5000 Pfund Mehl verbacken, welche 6719 Pfund Brod gaben. — Von demselben Roggen wurden 24 Malter ungetrocknet vermahlen, und 5000 Pfund von diesem Mehle gaben nur 6519 Pfund Brod. Es wurden also durch Trocknen 200 Pfund Brod gewonnen.

Nach noch einem andern Versuch zu Hannover, verlor getrockneter Roggen v. J. 1755, 8 ⅓ Procent im Maaße, und 5 ½ Procent am Gewichte. 5000 Pfund Mehl gaben 6797 Pfund Brod. 5000 Pfund Mehl von ungetrocknetem Roggen von derselben Ernöte gaben 6563 Pfund Brod. Also wurden durch Trocknen gewonnen 234 Pfund.

Der Teig von getrocknetem Roggen läßt sich allemal leichter ausbacken. Auch ist das Brod gut, nur nicht so weiß, als das von ungedarrtem Getreide.

Im Jahr 1805, in der großen Brodnoth, ließ die Hannöversche Regierung Archangelschen gedörrten Roggen kommen, und im Lande sowohl ohne Profit, als auch auf Verborgung, vertheilen; und derselbe erhielt beym Verbacken allgemeines Lob. Er wurde, um der damaligen Noth willen, völlig rein ausgemahlen, und gab dennoch gutes, — nur nicht ganz so weißes Brod, als ungedörreter, eben so rein ausgemahlener.

Das aufgeschüttete Getreide erleidet aber auch einen Abgang, oder eine Verminderung des Getreidemaaßes auf den Kornböden. In den Kornrechnungen erhält dieser Abgang die Namen: Bodenriß, Bodenrecht, Fruchtschrumpf, Schrimpf, Eindarre, Einwehrung, Mäusefraß, Krimpe, Krimpmaaß u. s. f., und es ist gewöhnlich, daß man bey Kornverwaltungen auf herrschaftlichen Böden und in den Kornrechnungen, von dem einige Zeit aufbewahrten Getreide, etwas Gewisses für den Abgang annimmt. Die Hauptursachen desselben sind: das Eintrocknen, der Mäuse- und Wurmfraß, und die Abnutzung der Getreidespitzen beym öftern Umstechen des Getreides. Der Abgang der ersten und letzten Art ist nur allein einer Betrachtung werth; die übrigen aber, als Mäuse- und Wurmfraß, verdienen nicht erwogen zu werden, indem es blos auf die gehörige Sorgfalt des Magazinaufsehers beruhet, durch zweckmäßige Mittel, und durch öftere Umstechung des Getreides, allem Ungeziefer zu steuern.

Das Eintrocknen vermindert allerdings den Getreidehaufen. Man findet daher in einigen Privatanstalten, daß man den Rechnungsführer des Magazins bald 1 ½,

bald 2 Scheffel Abgang auf 100 Scheffel Weizen und Roggen, und 2 bis 3 Scheffel von 100 Scheffel Gerste und Hafer, in Rechnung zu bringen gestattet. Aber diese Bestimmung ist nicht genau; denn wie viel die Verminderung des Getreidemaaßes durch das Eintrocknen eigentlich betrage, ist noch nicht erforscht worden. Die Bestimmung derselben kommt auf den Grad der Trockenheit an, womit das Getreide auf den Boden gebracht wird. Diesen muß man erst herauszubringen suchen. Man hat zwar mit dem Trocknen des Getreides sehr viele Proben angestellt, und Niemand sorgfältiger, als Du Hamel. Aber diese Versuche geben einen weit höhern Grad der Trockenheit an, als den das Korn in freyer Luft auf dem Boden annimmt. Ueber diesen hat sich noch Niemand hinlänglich und gründlich erklärt, ohnerachtet er in die Kornrechnungen der Verwalter und Kaufleute, selbst in die Kornpolizey, einen nicht geringen Einfluß hat. Der unschuldigste, rechtschaffenste und mit aller Sicherheit gegen Entwendungen versehene Verwalter von Getreidevorräthen kann, auch wenn seine Böden kein Ungeziefer hegen, durch einen bedeutenden Bodenabgang in einen seiner Ehre nachtheiligen Verdacht gerathen. Aller Abgang des Getreides stehet mit der Beschaffenheit desselben, als es im Empfang genommen wurde, in der entschiedensten Beziehung; man kann also nur relativ darüber urtheilen, weil alles darauf ankommt: 1.) ob das Getreide auf dem Halm völlig reif, beym Aufbinden ganz trocken gewesen, und bey trockener Witterung eingebanset worden; dieses vermindert, das Gegentheil aber vermehrt den Abgang für das erste Jahr der Aufschüttung sehr merklich. 2.) Ob das Getreide bald nach der Erndte oder im harten Winter ausgedroschen worden. 3.) Ob es von der Tenne gleich zum großen Vorraths-

haufen

haufen oder zuvor erst an einen besondern luftigen Ort zu einiger Austrocknung aufgeschüttet worden. Bey Einnahmen durch Einkauf und Lieferungen lassen sich dergleichen Verschiedenheiten weder ins Licht setzen, noch ganz vermeiden, wiewohl Kenntnisse und Vorsicht größern Schaden abwenden können. 4.) Ob das wöchentliche Umstechen des Getreides blos zu Vorbeugung einer Gefahr des Verderbens, oder zu einem andern Zweck geschehen ist.

Nach der eigenthümlichen Güte des Getreides und unter Voraussetzung der günstigsten obberührten Umstände, kann man nach Verlauf eines Jahres den möglichen Bodenabgang folgendermaßen mit Grund annehmen: Vom Roggen $2\frac{1}{6}$ Procent, weil die Körner durch die öftere Umwendung sich abhäuten, und durch die Austrocknung an Größe verlieren. Vom Waizen $2\frac{1}{3}$ bis $2\frac{1}{2}$ Procent, weil durch das öftere Umwenden die wolligen Spitzen abgestoßen werden, und die Körner stärker einkrümpfen, als Roggen. Von der Gerste $2\frac{1}{2}$ Procent, da die dicken und spröden Spitzen sich häufiger abstoßen, und vom Hafer bis 3 Procent, aus gleicher Ursache, und weil diese Getreideart eine Menge Schaalen abwirft, die durch die Luft beym Umwenden vom Haufen weggewehet werden, und die Körner zuvor sehe vergrößert hatten.

Nach einer anderweitigen Erfahrung und der obstehenden nahe kommenden Bestimmung, wird angenommen, daß nach Verlauf eines Jahres am Weizen $2\frac{1}{5}$ Procent; am Roggen $2\frac{2}{5}$ Procent; an der Gerste $2\frac{2}{5}$ Procent, und am Hafer $3\frac{1}{2}$ Procent mit Recht fehlen können, wofern nemlich diese Getreidearten vollkommen reif, ganz trocken und staubrein auf den Boden gekommen, d. h. wenn die zu diesem Versuch erwählten reifen Früchte gleich nach der Erndte, im Herbst, wo solche der stärksten Eintrocknung noch unterworfen waren, ausgedroschen

und auf den Boden gebracht, und im darauf folgenden Herbste wieder gemessen worden, und diese wöchentlich einmal umgestochenen Früchte auf einem vier Stockwerk hohen, dem Winde und der Sonnenhitze von allen Seiten ausgesetztem Boden, gelegen haben.

Aus diesem folget, daß eine genaue Bestimmung des Abgangs am Getreide durch das Eintrocknen, darauf beruhet, ob das Getreide vollkommen reif, ganz trocken und staubrein ist, d. h. daß es zweymal durch die Kornfege nach dem Wurfen gegangen, und ob es entweder auf einem kühlen, niedrigen, oder auf einem hohen, dem Winde und der Sonnenhitze ausgesetzt gewesenen Boden gelegen habe? Denn ist das Getreide nicht vollkommen in Körnern, nicht ganz trocken und nicht staubrein, so ist natürlich noch ein größerer Verlust, als der zuvor angegebene, mit Recht anzunehmen.

Den Grad des Eintrocknens zu erforschen, würde folgender Weg zu wählen seyn: Man nehme von dem eben ausgedroschenen Getreide, wie es jetzt auf den Boden gebracht worden ist, z. B. eine Metze voll, und wiege sie genau. Das übrige sämmtliche Getreide wende man fleißig auf dem Boden um, und erhalte es mit guter Sorgfalt ein ganzes Jahr unverdorben. Nach Verlauf dieser Zeit nehme man von demselben Getraide wieder eine Metze, und wiege sie. So groß der Unterschied des Gewichts ist, so viel ist dem Getreide an Feuchtigkeit abgegangen. Nun feuchte man diese Metze Getreide ganz allmälig so weit an, bis das vormals von dem frischen Getreide erhaltene Gewicht gerade wieder eine Metze ausmacht. Es wird alsdann das Ganze dem Raume nach etwas mehr, als eine Metze, ausmachen. Dieses Uebrige messe oder wiege man; so wird sich finden, wie viel das Getreide das Jahr über am Maaße

und

und Gewichte abgenommen habe. Oder: man messe und wiege eine Metze frisches Getreide, und nehme nach einem Jahre von dem wohl erhaltenen Getreidehaufen so viel am Gewichte, als eine Metze vom frischen Getreide vormals wog. Dieses fülle man in die Metze, es wird daran etwas fehlen, und dieses Fehlende zeigt das Maaß der Eintrocknung.

Auf ähnliche Art läßt es sich durch Anfeuchten einer Probe von trocknem Getreide so weit bringen, daß man den Grad der Feuchtigkeit festsetzen könne, den eine Getreideart sowohl bey nasser, als trockner Erndte, auch beym Wasser- und Landkorne an sich hat. Denn aus vielen mit solchem Getreide angestellten Versuchen, wird sich das mittlere Gewicht oder Maaß herausbringen lassen, welches eigentlich für das Eintrocknen auf dem Boden während einer gewissen Zeit festzusetzen sey.

Je trockner demnach das Getreide ist, das man aufschüttet, desto weniger ist die Eintrocknung beträchtlich. Hat hingegen das Getreide 8 Tage lang beym Wassertransport in einem Kahne gelegen: so ziehet selbiges die Feuchtigkeit an, die Körner, nach der Natur der Gattung, werden mehr oder weniger weich, quellen auf, der durch das Messen des Getreides abgeriebene Staub hängt sich an die feuchten Körner, daher das Getreide nun viel mehr messen muß, aber schon nach 2 Monaten, wenn in der Zeit das Getreide wieder abgetrocknet ist, bemerkt man den starken Verlust, der sich gegen den Verlust am Bodengetreide, gewiß wie 3 zu 1 verhält; d. h. daß man am feuchten Wassergetreide 3 verliert, wenn am trocknen Bodengetreide 1 verloren gehet; und mithin lassen sich in diesem Fall, zu jenem oben angegebenem Verlust, gar füglich noch 2 Procent Verlust in Rechnung bringen.

Dies wissen betrügerische Schiffer sehr gut. Ihres Gewinnes wegen, begießen sie das ihnen zum Transport anvertraute Getreide von Zeit zu Zeit mit der Gieskanne. Es giebt auch Kornhändler, die diese Kunst auf ihren Böden ausüben: entdeckt man den Betrug, was jedem Kenner leicht ist: so giebt man dem eingedrungenen Regen oder Schnee die Schuld. Allerdings ist allen Verwaltern von Getreidevorräthen zu ihrer Sicherheit anzurathen, daß sie sich beym Empfang und bey der Ausgabe des Getreides, des Maßes und des Gewichts zugleich bedienen, dann würden bey Uebergaben weniger Streitigkeiten entstehen.

Der Abgang des Getreides durch Mäuse- und Wurmfraß ist, wie schon oben gezeigt worden, durch gute Anstalten und gehörige Mittel, wenn auch nicht ganz zu verhindern, doch sehr zu vermindern. Mit Recht kann also der Verwalter eines Kornbodens dieserhalb keinen Abgang in Rechnung bringen.

Was den Bodenriß anbelangt, der auch als eine beträchtliche Ursache des Getreideabganges betrachtet wird: so läßt sich dagegen einwenden, daß der Boden keine Risse oder Ritzen und Spalten haben sollte. Ueberdieß füllen sich diese Ritzen nur einmal aus, und wenn sie voll sind, läßt sich weiter kein Bodenriß in Rechnung bringen.

Durch das Umstechen des Getreides werden freylich die Spitzen der Körner abgestoßen, wodurch mehrere derselben in Scheffel gehen. Auch verstiebt beym Umstechen der abgeriebene Staub und die Hülsen. Aber gleichwohl ist dafür kein Abgang in Rechnung zu bringen, weil Staub und Hülsen wieder auf den Getreidehaufen zurückfallen, und beym Ausmessen mit in Scheffel geworfen werden. Es nehmen selbige sogar nunmehro im Scheffel einen eigenen Platz ein, da sie zuvor, als ein fest angeschlos-

schlossener Theil der Körner, fast keinen Raum einnahmen, und vermehren also nun das Gemäß. Bey einem Getreidevorrathe, wo alle bisher angezeigte Arten von Abgang in hohem Grade vorwalteten, wurde der sämmtliche, über drittehalb tausend Dresdn. Scheffel, an 4 bis 6 Jahr gelegene Roggen, umgemessen, und statt des Abganges, fand man noch über 40 Scheffel Uebermaaß.

Das sind also die Ereignisse, worauf sich der so berufene Getreideabgang gründet. Unter denselben ist das Eintrocknen der bedeutendste; denn allen übrigen kann und soll durch Vorsicht des Aufsehers und des Eigenthümers vorgebeuget werden. Geschieht dieses nicht: so leiden sie den Abgang aus Schuld und Versäumniß. Das Eintrocknen kann aber Niemand abwenden. Im Ganzen genommen, und wenn das Getreide nicht zu sehr feucht auf den Boden gekommen, ist es hinreichend, für alle diese Arten des Abganges, 1 oder 1½ Procent als Abgang anzunehmen. — Uebrigens ist allen Oekonomen, wegen der Beschaffenheit, Aufschüttung und Pflege des Getreides, folgende Schrift sehr zu empfehlen: Schlarbaum, über Roggen- und Mehlmagazine in Friedenszeiten. Berlin, bey Hartmann, 1800 (16 Gr.)

Getreidebau.

Dem Unterrichte vom eigentlichen Acker- und Getreidebau, welchen man, wie ich bereits an mehrern Orten gesagt habe, in diesem Werke vergebens sucht, ist noch eine, heut zu Tage sehr nöthige Regel beyzufügen: nemlich, daß kein Landwirth gar zu ackergeizig seyn, und entweder die Aenger und gewöhnlichen Hütungsplätze umreißen und zur Saat aufpflügen, noch viel weniger Stücke von Wäldern und Holzungen zum Getreidebau anlegen müsse.

müsse. Nicht selten giebt das die erste Veranlassung zur Zerrüttung einer sonst guten Wirthschaft. Wahr ist es, die Getreidefrüchte sind gewöhnlich der vornehmste Gegenstand der ganzen Landwirthschaft, sie sind immer das gesuchteste landwirthschaftliche Produkt, das am leichtesten zu Gelde zu machen ist; aber ihr glücklicher Anbau kann doch nicht ohne andere ländliche Hülfsmittel und Nebenerträge bestehen; die daher in aller Absicht für die Wirthschaft eben so nöthig ausfallen, als der Ackerbau selbst. Dahin gehören insbesondere: die nöthige Fütterung fürs Vieh an Gras- und Fettweide, die Plätze zu Erbauung allerley andern Feld- und Gartenfrüchte, und hauptsächlich der erforderliche Vorrath an Nutz- und Feuerholz. Das letztere besonders wird an so vielen Orten aus der Acht gesetzt, daß nunmehr der Schaden sichtlich einleuchtet, welcher daraus entsteht, wenn die mit Holz bewachsenen Gegenden so sehr zu Acker gemacht werden. Es ist offenbar, daß, so wie das gemeine Wesen den Schaden hiervon nachdrücklich empfindet, der einzelne Gutsbesitzer, der mit seinem Holze so unwirthschaftlich umgehet, selbigen am allererstien und am härtesten fühlen muß. Es ist daher nie einem Landwirthe anzurathen, seine Holzplätze in Ackerland zu verwandeln; ausgenommen in den beyden einzigen Fällen, wenn er seine Bedürfnisse an jährlich benöthigtem Brenn- und anderm Nutzholze in benachbarten Forsten um einen geringen Preis haben kann; oder, wenn er selbst damit auf seinem Gute auf immer versorgt ist; und auch bey diesem letztern Fall hat er wohl zu erwägen, ob nicht bey Schonung des Holzes, dessen rathsamer Pflege und schicklichem Verkaufe, wegen des zunehmenden Holzpreises, nicht nach und nach mehr Nutzen zu ziehen sey, als aus allem noch so fleißig veranstalteten Ackerbau. Aus diesem Grunde läßt man

anjetzt

anjetzt bey den meisten einzelnen und gemeinschaftlichen Wirthschaften die alte Regel ziemlich fahren, daß der Holzbau dem Ackerbau nachstehen müsse; und man fängt nun an einzusehen, daß in den allermeisten Fällen ersterer dem letztern gleich zu achten sey.

Getreidehandel.

Der allen Menschen so unentbehrliche Gebrauch des Getreides zu Brod, Bier, Branntwein und tausend andern Lebensbedürfnissen, hat allerdings den ausgebreitesten Handel zur Folge, und der kleinste Landwirth findet darinn den Ersatz aller auf seinen Ackerbau verwendeten Kosten, so wie auch die Erhaltung seines Haushalts: überhaupt die Belohnung seiner Arbeit und seines Fleißes. Wirklich haben auch in den letztern zehen Jahren die glücklichen Ereignisse, welche sowohl bey guten, als mittelmäßigen Erndten, den Getreidepreis in ungewöhnlicher Höhe erhalten haben, den Landmann in eine Wohlhabenheit versetzt, die den Neid des Städters erregte, denn jetzt führt jener diesem sein überflüßiges Getreide gleichsam als Wohlthat zu, das er ihm ehemals aus Noth überlassen mußte. Das ist im Ganzen kein Uebel; es ist sehr gut, daß es dem Städter recht fühlbar gemacht werde, daß der Landmann ihn, er aber nicht den Landmann, entbehren kann. Nur wäre zu wünschen, daß der Landmann nicht dadurch veranlaßt würde, seine Getreidevorräthe unnütz zu verschwenden, oder gar den Ackerbau zu vernachläßigen, weil er glaubt, mit weniger Mühe doch genug zu gewinnen. Indeß geschieht dies wirklich hin und wieder. So wird z. B. so nachläßig gedroschen, daß mancher sparsame Mann beym Nachdreschen erkauften Strohes, noch eine reiche Ausbeute an Körnern erhielt.

erhielt. Auf herrschaftlichen und andern großen Gütern, wo man den Dreschern den Lohn so kärglich, wie möglich bestimmt, sollen diese Klagen allerdings gegründet gewesen seyn; nicht so aber auf den Tennen der Bauern; diese rechneten so; jetzt kostet dasjenige Maaß Getreide, welches sonst 1 Thlr. galt, 3 Thlr., also muß man auch rathsamer damit umgehen; daher dreschen sie nicht nur reiner, sondern schränkten sich in Absicht der körnerfressenden Thiere auf das Allernothwendigste ein.

Eine zweyte Verschwendung ist die, daß die Körner nicht sorgfältig genug gereiniget werden. Der Landmann wirft Vorsprang und Mittelkorn durcheinander, und kehrt selbst Afterkorn zum Haufen, weil er meint: der Städter müsse es doch kaufen. Der Städter aber kann das schlechte, wenig Mehl enthaltende Getreide nicht brauchen, noch weniger hat er Zeit und Gelegenheit, es nochmals zu sieben. Es kommt also, so wie es der Landmann liefert, in die Mühle, oder wird zum Futter verwandt. Der Müller kann nur schlechtes Mehl liefern und der Bäcker nur Brod backen, welches weder Auge noch Magen befriediget; und die Pferde müssen eine weit größere Quantität Hafer erhalten, und werden gleichwohl nicht so gut genährt, als sie es von der Hälfte schwerer und reifer Haferkörner seyn könnten. Dieses schlechte Getreide verringert nicht nur das Gute, sondern geht auch nun ganz vrrloren, da es doch in der Landwirthschaft so nutzbar zur Erhaltung der Viehzucht verwendet werden könnte.

Noch immer will es der Landmann nicht einsehen, daß das Mittelgetreide so gut wie das Afterkorn zur Viehfütterung verwendet werden muß, um sich bezahlt zu machen, und daß der Städter für schwere vollkommne Körner gern einen höhern Preis zahlen wird und kann; aber er ver-

suche es nur, er liefere nur den Berliner Scheffel Roggen zu 85 bis 90 Pfund, und den Hafer zu 33 bis 40 Pfund, statt daß jener jetzt oft nicht 80, und dieser kaum 28 Pfund wiegt, und er wird wohl sehen, wie ihn die Käufer auszeichnen werden. Rechnet er nun den höhern Preis, welchen er für sein wenigeres aber schöneres Getreide erhalten hat; nimmt er dazu, wie viel Körner er zur Unterhaltung seines Viehes und zu Mastschrot hat verwenden können: so wird er seinen Vortheil wohl bemerken.

Die getreidereichsten Länder in Europa sind: Rußland, Preußen, Polen, Lithauen, England, Ungarn, fast ganz Teutschland und mehrere italienische Provinzen. Diese und einige nordamerikanische Gegenden versorgen andere Länder mit ihrem Ueberflusse, und treiben also den Getreidehandel aus der ersten Hand. — In Teutschland ist das Herzogthum Magdeburg und Fürstenthum Halberstadt mit einem so großen Getreidevorrathe gesegnet, daß jährlich viele tausend Wispel die Elbe hinunter nach Hamburg gesandt, und von da weiter nach Spanien, Portugal und Frankreich verführt werden. Schlesien giebt ebenfalls viel gutes Korn. — In Sachsen hat besonders Thüringen und Altenburg Ueberfluß. Der Kornmarkt der Thüringer ist Nordhausen, der Altenburger Zwickau.

Diejenigen Oerter aber, welche sich theils mit dem Einkaufe des Getreides aus ihrem eigenen Lande, theils mit dem Zwischenhandel beschäftigen, sind vorzüglich:

Amsterdam, welches alle Arten Getreide aus allen europäischen Ländern ziehet, und einen ausgebreiteten Verkehr damit nach andern Ländern treibt.

Rotterdam, Dortrecht, Gröningen, Delft und andere Städte des jetzigen Königreichs Holland, wetteifern

hierinn mehr oder weniger mit Amsterdam. Doch ist zu bemerken, daß der holländische Getreidehandel gegenwärtig nicht mehr so ansehnlich ist, wie er ehemals war.

Danzig, Petersburg, Archangel, Riga, Reval, Libau, Elbing, Königsberg, Dänemark, schicken aus Polen, Rußland u. s. w. eine große Menge Getreide nach Hamburg, Holland, England, Spanien, Frankreich und Italien.

Eben dahin handeln die Kaufleute in Hamburg, Bremen, Stettin und Lübeck, welche aus Magdeburg, Pommern, Mecklenburg, Westphalen, Sachsen, Böhmen und Schlesien eine große Menge Korn erhalten. Die Sorten, welche in Hamburg den stärksten Vertrieb finden, sind mecklenburgische Gerste, Hafer von der Eyder, auch Hadeler und Störsfutter; russischer Roggen, vorländischer eben daher, und gelber und weißer Weitzen aus Mecklenburg und von der Eyder.

Die berühmtesten Kornmärkte Teutschlands sind die in Breslau, Magdeburg, Nordhausen, Stralsund, Anklam, Zwickau, Waltershausen u. a. m.

Frankreich führt selten etwas Getreide nach Spanien aus, holt aber eine große Menge aus Italien, der Türkey, und den Inseln im mittelländischen Meere. Die ehemaligen Provinzen Languedoc und Provence, erhalten viel Getreide aus der Barbarey und den nordafrikanischen Gegenden. Eben daher erhalten auch die spanischen mittelländischen Seeküsten einen Theil des nöthigen Getreides.

Italien versorgt sich in den Provinzen, wo es fehlt, mit Getreide aus Sicilien und der Türkey; auch aus Ungarn über Triest, Livorno und Genua, und aus Holland.

England zieht Getreide aus Rußland, Preußen u. s. w., führt aber zugleich welches nach Spanien, und vor der franz. Revolution auch nach Frankreich aus.

Die Türkey zieht aus Egypten und Asien viel Getreide. — Das in den nordamerikanischen Staaten erbaute geht durch die dortigen Handelsplätze, und durch englische, holländische und französische Schiffe, mehr nach den westindischen Besitzungen der Engländer, Franzosen und Holländer, als nach Europa.

Der Getreidehandel geschieht entweder im Kleinen, von einzelnen Landwirthen aus selbst erbautem Getreide, oder im Großen, von besondern Kornhändlern, und ist dann als ein Theil der Staatswirthschaft zu betrachten.

Es ist den Regeln einer guten Wirthschaft gemäß, daß der Landwirth sein erworbenes Getreide nicht verschleudere, sondern mit dem Verkauf desselben einen vortheilhaften Zeitpunkt abwarte, wozu wir ihm weiterhin auf Erfahrung gegründete Regeln geben werden, die er mit Verstand und wohlüberlegter Klugheit in Ausübung zu bringen suchen muß.

Durch dergleichen aufbewahrte Getreidevorräthe leisten die Landwirthe dem gemeinen Wesen in der That keinen geringen Nutzen. Es bleiben immer ärmere, auch wohl unordentliche Wirthe zurück, welche ihr Getreide frühzeitig, bis auf das letzte Korn, verkaufen; so daß das Publikum, bald nach der Erndte, nur selten Mangel, die meiste Zeit aber einen Ueberfluß an Getreide haben wird. Dies ist um so nothwendiger, da nur wenige Städter bey einer starken Concurrenz, sich auf ein ganzes Jahr mit Getreide versorgen können. Es muß daher der Handwerker, der Tagelöhner, dessen Verdienst aus der Hand gleich nach dem Munde geht, in einem wohleingerichteten Staate immer so viel Ge-

treide um einen billigen Preis haben können, als er täglich bedarf.

Durch große Kornhändler, wenn diese nur allein da sind, und sich selbst den Preis bestimmen können, wird nie ein billiger Preis bewirkt, wohl aber durch jene gute Landwirthe, wenn viele von diesen ihr Getreide aufbewahrt haben, und solches nach und nach, nach ihren Geldbedürfnissen zu Markte bringen. Dies lehrt die Erfahrung fast in jedem Jahre. Bleibt der Landmann nur 8 oder 14 Tage vom Markte weg, und wirthschaftet in dieser Zeit der Kornhändler allein: so steigt sogleich der Preis des Getreides mit jedem Tage höher, wenn auch gleich die Böden desselben mit Getreide gefüllt sind. Da sich nun immer nur wenige große Kornhändler an einem Orte zu finden pflegen: so ist es diesen desto leichter, sich zu bereden, ihr Getreide bis zu einem unmäßigen Preise aufzubewahren, und der Preis des Getreides würde blos von ihnen allein abhängen, wenn die Zufuhren der Landwirthe ihnen nicht die Hände bänden, und sie zwänge, mit einem mäßigen Gewinn zufrieden zu seyn.

Es sind demnach die Zufuhren der Landwirthe die zweckmäßigsten Mittel zu verhindern, daß der ärmere Theil der Menschen in gewissen Jahreszeiten nicht Noth leiden kann, oder daß derselbe das Getreide aus der zweyten Hand noch theurer zu kaufen gezwungen wird. Würde sich das Getreide mit einemmale auf dem Markte zu sehr anhäufen: so würde durch eine solche allzustarke Concurrenz der Preis desselben zum Schaden des Landwirths zu sehr sinken, und gleichwohl dieser Gewinn den wenigsten Städtern zufließen. Es würde alsdenn dieses Getreide aus dem Lande gehen, oder wofern es im Lande bliebe: so würde es zu einer Zeit ohne sonderes

derlichen Nutzen verschwendet, zu einer andern Zeit aber um so mehr gesucht werden, und sehr oft ein drückender Mangel daher entstehen. Das Aufbewahren des Getreides gereicht also nicht nur dem Landwirthe zu seinem eigenen Vortheil, sondern es werden auch das durch kleine Magazine errichtet, die dem ganzen Staate allemal zum wahren Nutzen gereichen, wenn der Landesherr für nöthig hält, mit einem Wink das ganze Land zu schließen, und die Ausfuhr des Getreides zu verbieten.

Aber wie hoch muß der Preis des Getreides stehen, wenn der Landmann, ohne Schaden dabey zu leiden, zum Verkauf desselben schreiten kann? Es ist klar, daß ein zu geringer Preis, wo der Landmann nicht die Kosten der Bewirthschaftung aus dem Getreide erhält, denselben in seiner Nahrung zu sehr schwächen würde, und die Folgen davon würden sich auch auf den nachfolgenden und gewiß abnehmenden Getreidebau erstrecken. Es ist daher billig, daß der Getreidepreis auf der einen Seite nicht zu hoch stehe, damit derjenige, der das Land nicht bauet, sich zu ernähren im Stande sey; auf der andern Seite aber darf er auch nicht zu sehr herabsinken, damit der Landmann nicht nur seine darauf verwendeten Kosten wieder heraus bekomme, sondern sich auch aus dem Ueberschuß einige Vortheile und Bequemlichkeiten verschaffen könne.

Ueberhaupt läßt sich der Kornpreis nicht gar wohl auf einen gewissen Standpunkt festsetzen. Schon in den verschiedenen Jahreszeiten fällt derselbe verschieden aus. Die Erfahrung lehrt, daß er gemeiniglich nach der Erndte und Wintersaat, bis Weihnachten am niedrigsten ist, von Weihnachten bis Ostern zu steigen anfängt, nachher aber bis zur Erndte den höchsten Gipfel

zu erreichen pflegt. Das ist zwar nicht in allen Jahren gleich, denn aus mancherley Ursachen kann gerade das Gegentheil erfolgen; aber doch wird dies Verhältniß die meiste Zeit eintreffen, und es kann mit gutem Grunde zur allgemeinen Regel angenommen werden.

Derjenige, der sein Getreide nicht eher, als bis es den wahrscheinlich höchsten Preis erlangt hat, verkauft, nutzt offenbar diesen Wirthschaftsartikel höher, als ein anderer, der damit gleich nach der Erndte den Anfang macht, und dessen Scheunen und Böden bereits um Weihnachten leer sind, daher denn auch letztere nur selten auf einen grünen Zweig kommen.

Die Beobachtung der richtigen Verkaufszeit des Getreides ist demnach eine Hauptregel in der Landwirthschaft, daß aber selbige, so vernünftig und heilsam sie auch ist, nur von sehr Wenigen auf eine richtige Art befolget, sondern entweder ganz vernachläßiget, oder zur Ungebühr übertrieben wird, hat theils in den eingeschränkten Vermögensumständen der Güterbesitzer, theils in einem uneingeschränkten Eigennutz, seinen Grund. Mit Schulden beladene Güterbesitzer sind sehr oft durch das Drängen ihrer Gläubiger in die Nothwendigkeit gesetzt, den Verkauf ihres Getreides und aller andern Produkte zu übereilen, und solche für die geringsten Preise zu verschleudern. Es ist begreiflich, daß ein Land, welches viele dergleichen verschuldete ländliche Güterbesitzer hat, durch den Ackerbau nur wenig innern Reichthum gewinnen wird.

Andere hingegen, deren Vermögensumstände nicht dergestalt eingeschränkt sind, daß sie ihr Getreide zu unrechter Zeit zu verkaufen genöthiget werden, fallen wieder aus einem unmäßigen Eigennutz in den entgegengesetzten Fehler, daß sie ihren Zuwachs niemals für den

markts

marktgängigen Preis verkaufen, sondern solchen lieber auf künftige theure Jahre, mit vieler Gefahr, aufbewahren wollen. Was jene unvermögende Landwirthe zu wenig thun, das thun diese zu viel. Die Mittelstraße ist hier der klügste Weg, und nur selten werden sich diejenigen, welche selbige wählen, der Gefahr aussetzen, daß ihr aufbewahrtes Getreide verderbe, oder sie solches mit Schaden verkaufen müßten.

Diejenigen, welche ihr gewonnenes Getreide mehrere Jahre unverkauft zu höheren Preisen aufbewahren, glauben folgende Gründe für sich zu haben: 1.) Es sey nichts Unerlaubtes, aus seinen Produkten einen höhern, als den gewöhnlichen Gewinn, herauszuziehen. 2.) Es sey solches eine Art von Industrie, wodurch dem Publikum allezeit Vortheil erwachse. 3.) Wenn beym langen Liegen des Getreides die gehofften Vortheile für den Unternehmer verloren gehen: so wird die Schuld gemeiniglich in den unrichtigen Maßregeln des Eigenthümers liegen. 4.) Dem Staate ist dieses Unternehmen, in Rücksicht auf zu befürchtende Mißwachsjahre, höchst nützlich. 5.) Erfolgt auch dieser Mißwachs nicht: so schafft nun doch dieser Ueberfluß, durch die auswärtige Versendung, vieles Geld ins Land, wo die vermehrten Reichthümer ein neues Leben und größere Thätigkeit wirken.

Andere Landwirthe sind aber der entgegengesetzten Meynung, und wollen lieber, daß man sein Getreide jedes Jahr für den marktgängigen höchsten Preis veräußere. Sie glauben hierzu folgende Gründe für sich zu haben: 1.) Kein Landwirth ist verbunden, sich wegen eines anscheinenden Vortheils für den Staat in Schaden zu setzen, da er nur ein Privatmann ist, der nicht für das Ganze zu sorgen hat. 2.) Er muß daher

beym Verkauf seiner ländlichen Produkte nur auf dasjenige sehen, was ihm die mehresten Vortheile schafft. 3.) Das einige Jahre hindurch aufbehaltene Getreide kann ihm, bey der Versendung, in seinen nöthigen Geschäften, welche doch jedes Jahr allen andern Unternehmungen vorzuziehen sind, sehr hinderlich fallen. 4.) Hierzu kommen noch die mancherley Arten des Verderbens, denen das lange liegende Getreide ausgesetzt ist, die großen Kosten des wiederholten Umschaufelns, Mangel des Raums auf den Kornböden, Verlust der jährlichen Zinsen vom Kapitale, das im Getreide steckt, Verminderung der Scheffelzahl beym Eintrocknen des lange liegenden Getreides ꝛc.

Der Landwirth hat ferner beym Kornhandel große Ursache, nicht blos auf den sich geänderten höhern Preis des Getreides, sondern auch auf die weit höher im Preise stehenden Wirthschaftsbedürfnisse, und selbst auf die höher im Preise stehenden Landgüter, Rücksicht zu nehmen, wenn er fernerhin seine Wirthschaft ohne eigenen Schaden fortsetzen will. Denn wenn vor 50 bis 60 Jahren der Preis von 16 bis 20 Gr. für jeden Berl. Scheffel Roggen zureichend war, die Bedürfnisse des Landwirths zu bestreiten und die Zinsen aus dem Kapitale zu ziehen, das sich im Werthe des Landgutes befand: so muß jetzt schon der Preis des Getreides fast noch einmal so hoch hinauflaufen, wenn eben das hieraus soll bewirkt werden.

Es muß demnach der Landwirth, der sein Getreide auf hohe Preise liegen lassen will, auf folgende Punkte Rücksicht nehmen: 1.) Auf die Zinsen vom Kapitale, welches im Getreide steckt, und zu 4 Prozent anzuschlagen ist. 2.) Auf das Umstechen, das im Sommer wöchentlich einmal, und im Winter alle vier-

zehn

zehn Tage vorzunehmen ist. 3.) Auf das Krimpfmaaß, das füglich zu 2 Prozent kann gerechnet werden, besonders wenn man auch den Abgang der Spitzen beym Umstechen dazu rechnet. 4.) Auf den Bodenzins, wenn außer dem gewöhnlichen Boden, noch besondere müßten gemiethet, oder gar neu erbauet werden. 5.) Auf Unglücksfälle, als: Brand, Diebstahl ꝛc. 6.) Auf niedrige Kornpreise, welche bey einigen aufeinander folgenden fruchtbaren Jahren sich leicht ereignen können. 7.) Auf mancherley Kosten, als: Aufsicht über die Kornböden, Transport von einem Boden zum andern, Briefwechsel, Provision der Commissionairs bey entferntem Verkauf, Korngemäß, Schaufeln, Schlösser ꝛc.

Ueber alle diese Punkte befindet sich im 19ten Stück des Hannöv. Magazins v. J. 1786 eine Berechnung, die ich hier, mit Beybehaltung der Verhältnisse, nach den jetzigen Zeitläuften, im höhern Getreidepreise folgen lasse, aus welcher erhellet, wie hoch der Scheffel Getreide nach 10 Jahren zu stehen kommt, wenn der Scheffel Getreide zu einem Reichsthaler aufgeschüttet worden. Es kommt demnach das Getreide zu stehen:

nach dem	1sten	Jahre	1 Thlr.	2 Gr.	8 Pf.
; ;	2ten	;	1 ;	5 ;	10 ;
; ;	3ten	;	1 ;	9 ;	8 ;
; ;	4ten	;	1 ;	13 ;	8 ;
; ;	5ten	;	1 ;	18 ;	2 ;
; ;	6ten	;	1 ;	23 ;	10 ;
; ;	7ten	;	2 ;	4 ;	10 ;
; ;	8ten	;	2 ;	11 ;	2 ;
; ;	9ten	;	2 ;	18 ;	2 ;
; ;	10ten	;	3 ;	2 ;	— ;

Aber was bestimmt eigentlich die Kornpreise? Man darf glauben viererley: 1.) Der Preiß aller übrigen

Dinge, oder der Werth des Geldes. 2.) Der Ausfall der Erndte. 3.) Die Handelsspekulation. 4.) Die öffentliche Meynung oder der Alarm. Ueber jede dieser Ursachen müssen wir etwas sagen.

Erstens: Ueber den Werth des Geldes oder über den Geldpreis aller übrigen Dinge. Das Geld ist eben sowohl, wie jedes andere Ding, eine Waare, nur mit dem Unterschiede, daß Jedermann diese Waare sucht, und daß man für selbige alles Andere eintauschen kann. Es hat mit jeder andern Waare das gemein, daß es mehr oder weniger gilt, nachdem es seltener oder häufiger ist. Wenn die meisten so viel Geld haben, als sie im Augenblick brauchen: so sind sie nicht darum verlegen, ihre Waare gegen Geld umzutauschen, sondern sie halten sie an sich, wenn sie glauben, nach einiger Zeit mehr dafür bekommen zu können. Andre, welche auch viel Geld haben, aber die Waaren brauchen und suchen, bedenken sich, nicht mehr dafür zu bieten, und so steigen alle Waaren im Preise; oder mit andern Worten: das Geld fällt im Werthe. Und so ist Alles in dem Maaße theurer geworden, wie sich das Geld in der Welt vermehrt hat.

Nächst der Epoche der Entdeckung der beyden Indien, haben wir aber wohl keine, wo sich das Geld so stark vermehrt hätte und so schnell in Umlauf gekommen wäre, wie der Ausgang des vorigen, und der Eingang des jetzigen Jahrhunderts. Welche Schätze sind verstreuet, welche Massen von Gold- und Silbergeräthe aus Kirchen und Palästen eingeschmolzen und verprägt worden, nicht zu gedenken der ungeheuren Geldsummen, die nach Frankreich giengen! Aber mehr noch, wie alles dies, haben die geprägten Papiere, unter dem Namen von Staatsobligationen, Actien, Stocks, Banknoten,

Treſorſcheinen und Wechſeln, zur Vermehrung des Geldes beygetragen. So lange dieſe ihren vollen Credit behalten, ſind ſie dem Metallgelde völlig gleich, weil aller Handel und Wandel damit eben ſo gut und beſſer betrieben werden kann. Man kann wenigſtens annehmen, daß ſich die Summe des umlaufenden Geldes um ein Drittel vermehrt habe, und darum iſt es, um ſo viel wenigſtens, gegen jede andere Waare im Werthe gefallen. Dieſes Sinken des Geldwerthes iſt in unſern Tagen ſchneller vor ſich gegangen, wie nach der Entdeckung der indiſchen Gold- und Silberminen, weil es ſich ſchneller durch alle Hände verbreitete. Daher iſt alles, vom Grund und Boden an, bis zu jedem kleinſten Handelsartikel, der ſich nicht durch ſchnellere Erzeugung in eben dem Maaße vermehrte, theurer geworden; und ſo iſt dies der einzige und völlig zureichende Grund der jetzigen Theurung aller Dinge.

Das Verhältniß der Quantität des Geldes gegen die Quantität des Getreides, beſtimmt den Mittel- oder ſtationairen Preis des letztern, ſo gut wie jeder andern Waare. Man hat es zwar dem berühmten Adam Smith unendlich oft nachgeſagt, daß der Preis des Getreides den Preis der Arbeit und jeder courenten Waare beſtimme. Aber nichts kann falſcher ſeyn. Die Erfahrung aller Länder und aller Zeiten, widerſpricht dieſer Behauptung. In Amerika iſt das Korn um die Hälfte wohlfeiler, wie in Europa; die Arbeit aber viermal ſo theuer. In Frankreich war, vor der Revolution, das Korn ſehr theuer; die Arbeit dagegen und viele andere Artikel erſtaunlich wohlfeil. In England iſt das Getreide ſeit vielen Jahren fürchterlich theuer; die Manufakturwaaren ſind aber ſo wohlfeil, daß keine andere Nation mit den Engländern darinn

Preis halten kann; was denn freylich hauptsächlich durch ihr Maschinenwesen bewirkt wird. Dies sey genug über die Smithsche Hypothese, die sich nur auf einen hypothetischen Staat gründet, in welchem alles vollkommen in demselben Zustande und Verhältnisse bleibt.

Das Getreide behält gegen das Geld immer dasselbe Verhältniß, wie alle andere Artikel des Unterhalts, der Bequemlichkeit und des Luxus, die gesucht werden, und muß es behalten; es sey denn, daß es in größerer Masse erzeugt werde.

Der Durchschnittspreis eines Braunschweigischen Himten Roggens wurde in den Jahren 1770 bis 1790 zu 16 gGr. angenommen. Vielleicht kommt er höher, wenn man die merklichen Preise von Vierteljahr zu Vierteljahr zusammenrechnet, und einen Durchschnitt zieht. Wenn nun in den Jahren von 1791 bis 1800 alles um ein Drittel theurer geworden, oder vielmehr, der Werth des Geldes um ein Drittel gesunken ist: so müßte der Preis des Roggens in dieser Zeit, nach einer mittlern Erndte, 1 Thlr. gewesen seyn. Da sich aber seit dieser Zeit der Ackerbau im nördlichen Teutschlande beträchtlich gehoben und verbessert hat, folglich mehr Korn erzeugt wird: so dürfte nach mittleren Erndten, und wenn keine andere Ursachen der Vertheurung hinzutraten, der Preis nicht über 20 gGr. für den Himten Roggen, und für ander Getreide nach Verhältniß, zu stehen kommen, obschon die Volksmenge und Consumtion zwar auch etwas, doch nicht im gleichen Verhältnisse, in der Zeit vermehrt hat. Dies kann man also den natürlichen oder stationairen Preis nennen.

Die zweyte Ursache, welche den Preis des Getreides bestimmt, ist der Ausfall der Erndte. Je weniger geerndtet wird, je höher muß der Landwirth verkaufen,

wenn

wenn er denselben Ertrag von seinem Grund und Boden haben will; und er kann dies thun, weil die Nachfrage um so stärker ist. Im umgekehrten Falle, wenn im Allgemeinen mehr als gewöhnlich geerndtet wird, kann und muß er wohlfeiler verkaufen.

Wenn der Abschlag einer Erndte, im Verhältniß der gewöhnlichen, z. B. ein Sechstel beträgt; so wird mancher Unkundige sagen: daß der Landwirth zufrieden seyn könne, wenn ihm das Sechstel ersetzt werde, und er, statt 20 gGr., einen Thaler für seinen Roggen erhielte. Aber diese Rechnung ist nicht richtig, denn der Landwirth muß seine Auslagen erst zurück haben. Wenn man nun in einer Gegend das sechste Korn als den höchsten Durchschnittsertrag annimmt, und es wird für die Einsaat ein Korn, und für die Wirthschaft, nach dem geringsten Anschlage, zwey Körner abgezogen: so bleiben zum Verkauf drey Körner. Wenn nun aber der Landwirth nur fünf Körner erndtet: so kann er nicht mehr wie zwey verkaufen, und folglich muß er für zwey Himten eben so viel haben, wie sonst für drey; das macht für den Himten, nach angenommenem vorgedachtem Mittelpreis, 1 Thlr. 6 gGr. Das wäre demnach ein sehr billiger Preis nach einer solchen Erndte und nach den angenommenen Verhältnissen.

Manche werden einwerfen: den Schaden müsse der Landwirth tragen; er könne sich in bessern Jahren wieder erholen. Aber der Landwirth hat genug an den Unglücksfällen zu tragen, die ihn, mehr wie bey jedem andern Gewerbe, allein treffen. Es müssen daher allgemeinen Mißwachs die Consumenten mit übernehmen; das fordert die Ordnung der Dinge. Mehrentheils bleibt doch dem Landwirthe ein Theil des Schadens, und bey wohlfeilen Preisen, die nicht erzwungen, sondern

dern eine Folge der guten Erndte sind, steht er sich allemal besser.

Wie könnte sich auch der Landmann erholen, wenn er ruinirt wäre? Hat er kein Geld in der Tasche: so kann er unmöglich seinen Acker gut bestellen und seinen Viehstapel im Stande erhalten. Auch verliert er die Lust, seinen Ackerbau gut zu betreiben und sein Feld zu verbessern, wenn er es ohne Vortheil thut; er treibt lieber Nebengewerbe, die ihm einträglicher sind. Gleichwohl aber beruht die ganze künftige Sicherheit wegen der Lebensmittel der Städter, die ländlichen Kornpreise beruhen darauf, daß der Ackerbau sich vervollkommne und mit mehrerer Energie betrieben werde. Mit jedem Jahrzehend (denn der Verlust so vieler tausend Krieger in dem dermaligen französisch-preußischen Kriege, — ich schreibe dies im November 1806 — kann nicht in Anschlag kommen), nimmt unsere Bevölkerung und unsere Consumtion zu, und der Ackerbau, wie er vor 50 Jahren war, würde uns nicht mehr ernähren. Dazu kommt, daß wir bey einem beträchtlichen Mißwachs nicht mehr, wie vormals, auf Zufuhr von der See rechnen können. Denn die Verhältnisse in England, welches vormals viel Korn ausführte, sind jetzt von der Art, daß es alle Jahr eine beträchtliche Zufuhr haben muß. Die Preise aber, welche der Engländer bezahlt, sind für uns unerschwinglich, und darum wird alles Korn dahin gehen, was die ostseeischen Länder entbehren können.

Das Dritte, was die Kornpreise bestimmt, sind Handelsspekulationen, zum Theil auf das Ausland, zum Theil zum einländischen Wiederverkauf. Es ist wahr, beyde erhöhen den Preis für den Augenblick. Daher ist das städtische Publikum gegen die Kornhändler

noch

noch mehr erbittert, als gegen den Landwirth; und diese Erbitterung hat sich in dieser Zeit an verschiedenen Orten auf eine schreckliche Weise gezeigt. Allenthalben begreift man nicht, warum die Regierungen so nachsichtig gegen den schrecklichen Unfug der Kornaufkäufer und Versender seyn können. Man sollte unbedingt, meynen Viele, alle Kornausfuhr verbieten, und gar einen Preis, ein Maximum festsetzen, worüber das Korn nicht verkauft werden dürfe. Gottlob! aber ist die Noth nicht so groß, daß die Regierungen solche Maßregeln ergreifen, das Eigenthum eines Theils ihrer Unterthanen zum vermeintlichen Vortheil eines andern angreifen, und die einzige Quelle unserer Subsistenz zerstören müßten.

Es würde hier zu weit führen, die Nothwendigkeit eines möglichst freyen Kornhandels zur Aufrechthaltung des Ackerbaues zu beweisen, besonders da ich im Artikel: Getreidesperre, einen vortrefflichen Aufsatz darüber zu liefern gedenke. Hier nur darüber so viel, zur Widerlegung eines solchen unüberlegten staatswirthschaftlichen Geschwätzes.

Um einem Lande seine Subsistenz zu sichern, ist es nicht genug, daß so viel Korn gebauet werde, als in einem Mitteljahre zur Consumtion hinreicht. Es muß beträchtlich mehr gebauet werden, weil die Erndten einen beträchtlichen Abschlag leiden können, und in solchen Mißjahren sonst wahre Hungersnoth vor der nächsten Erndte erfolgen würde. Wo soll nun aber der Landmann nach mittleren, und noch mehr nach guten Erndten, mit dem Getreide bleiben? Wenn mehr Korn auf die einländischen Märkte kommt, als erfordert wird: so sinkt der Preis von Tag zu Tage, und bald unter das hinab, was es dem Landmanne kostet. Zuletzt kann er es gar nicht mehr verkaufen; muß es von Rat-

ten

ten und Mäusen verzehren, vom Wind und Wetter verderben und auf alle Art vergeuden lassen. Sobald dies der Fall ist, hört der Trieb zum Ackerbau auf; das Feld bleibt liegen oder wird auf die nachläßigste Weise bestellt. Nun erfolgen ein oder zwey unfruchtbare Jahre — und Theurung und Hungersnoth ist da. Ackerbau, Industrie, Bevölkerung und Nationalwohlfahrt sind auf ein Menschenalter zurückgesetzt. — Dies ist keine Hypothese; — es ist die Geschichte vieler von der Natur sehr begünstigter Staaten, deren Regierungen solche Grundsätze über Kornpolizey angenommen hatten.

Also: Dem Ueberflusse muß eine weise Regierung nach mittleren und guten Erndten Abzug zu verschaffen, und die Preise dadurch auf einer den Verhältnissen der Zeit und des Landes angemessenen Höhe zu erhalten suchen, um den Landwirth nicht blos zur Fortsetzung seines Gewerbes, sondern zur Vermehrung desselben und Verbesserung seines Ackers aufzumuntern; um so mehr, da die Stärke und der Reichthum des Staats vorzüglich auf Kultur des Grundes und Bodens beruhet.

„So lasse man den Ueberfluß ausgehen, behalte aber die Nothdurft im Lande!“ — Das ist leicht gesagt; aber wie läßt es sich ausmitteln, ob Ueberfluß im Lande sey oder nicht? Sollen es die Preise bestimmen? Diese können aber durch schnell betriebene Handelsspekulationen in die Höhe gehen, und doch kann großer Ueberfluß seyn. Es wäre gewiß sehr unpolitisch, den Gewinn, welchen das Land von diesen Conjuncturen durch seinen Ueberfluß haben kann, zurückzuweisen; diesen Gewinn, der das viele für fremde Waaren ausgehende Vermögen zum Theil wieder hereinzieht. Und wer setzt diesen Preis? Mancher Städter bildet sich

noch

noch ein, daß er den Himten Roggen für 16 gGr. kaufen müsse. Aber dabey könnte nach den jetzigen Verhältnissen in mittlern Jahren kein Bauer, kein Pächter, kein Gutsbesitzer bestehen. Den natürlichen Standpreis des Roggens haben wir oben zu 20 gGr., und den nach einer geringern Erndte, gewiß nach sehr billigen Principien, zu 1 Thlr. 6 gGr. angegeben. So hoch war er aber bis 1800 in den hannöver. Landen noch nicht gekommen, und doch murrete man allenthalben über Durchfuhre des Korns.

Die von Regierungswegen angestellten Nachforschungen über den Ausfall der Erndte und die vorhandenen Vorräthe, geben sehr unsichere Resultate. Der Abschlag der Erndte konnte im J. 1800, durch ganz Niedersachsen auf ein Sechstel angenommen werden. Aber nach aller Wahrscheinlichkeit betrug der Ueberschuß an Korn mehr wie dies, und nach mittleren Erndten kann aus Niedersachsen, mit Einschluß von Mecklenburg, ein Viertel des erzeugten Korns, ohne dieses Land aber, ein Fünftel ausgeführt werden, ohne daß die Consumtion und selbst das Branntweinbrennen, vermindert zu werden brauchte.

Bey dieser Ungewißheit ergriff die Landesregierung zu Hannover im gedachten Jahre die Maasregel, die Aus- und Durchfuhr des Korns zwar im Allgemeinen zu verbieten, aber nach Befinden der Umstände Pässe dafür unentgeldlich zu ertheilen. Da bekam sie es in ihre Gewalt, die Quantität der Ausfuhr aus einem großen Theile Niedersachsens zu ermäßigen, und solche, sobald wirklicher Mangel zu befürchten war, augenblicklich zu verstopfen.

So viel über den Kornhandel im Auslande. Aber sonderbarer ist es, daß die meisten gegen inländischen Kornhandel noch mehr aufgebracht sind. Dies rührt wohl

ohne Zweifel daher, daß jener in wirklich theuern Zeiten von selbst wegfällt, dieser aber dann am meisten in die Augen sticht. Man mißgönnt den Kornhändlern dieser Art den Vortheil, der zuweilen sehr groß scheint, aber mit häufigem Verlust, großem, bis dahin zinsenlosem Vorschusse und Risiko erkauft ist. Und doch wäre es ein großes Glück für jedes Land und jeden Ort, wenn es viele Kornhändler dieser Art gäbe, die das Korn bey wohlfeilen Zeiten einkauften und aufschütteten, bis theuere Zeiten eintreten. Man verbindet den leeren Wahn eines Korn-Monopols damit. Aber mit einer so voluminösen Waare, und bey solcher Concurrenz, läßt sich kein Alleinhandel denken; wenigstens nicht, so lange der Kornhandel jedem frey bleibt, und nicht etwa das Eigenthum einer Zunft wird. Wenn sonst nirgends, wie bey ihnen, Korn anzutreffen wäre: so könnten sie zwar den Preis nach Gefallen bestimmen; allein hätten sie dann kein Korn: so wäre gar keins vorhanden. Und selbst in diesem, nicht leicht denkbaren Falle, müßten sie doch den Preis so setzen, daß ihnen das Korn vor der nächsten Erndte abgekauft würde; sonst wäre es mit ihrem Vortheil zu Ende. Kornhändler dieser Art sind wirklich Vormünder des Volks. Sie kaufen, wenn nach einer mißlichen Erndte die Preise noch niedrig stehen, indem der Landmann, um Geld zu erhalten, verkaufen muß, die Vorräthe auf, bringen die Preise dadurch etwas in die Höhe, und veranlassen, daß sparsamer mit dem Korne umgegangen wird. Das Ersparte bewahren sie bis auf die Zeit des Mangels auf, dem dadurch, wenn es solcher Spekulanten viele gäbe, am sichersten vorgebeugt werden würde. Fast scheint es aber, als ob das gehässige Vorurtheil, welches man gegen diese Handelsspekulation hegt, und die Namen Kornwucherer,

Kornjuden, die man den Kornhändlern beylegt, die meisten Kapitalisten, (denn andere können es wegen des verzögerten Umsatzes nicht unternehmen,) abgeschreckt hätte. Vormals wurden solche Spekulationen weit häufiger getrieben. Die meisten jetzigen Kornhändler, zumal in den Städten, kaufen nur heute, um morgen wieder zu verkaufen; und beträchtliche Vorräthe finden sich nie bey ihnen.

Die vierte Ursache endlich, welche den Preis des Korns bestimmt, ist die öffentliche Meynung. Diese wird in diesem, wie in jedem andern Stücke, mehrentheils durch Zufälligkeiten, selten durch richtige Gründe, bestimmt. Wenn die Besorglichkeit vom Mangel entsteht: so sucht Jeder, der es nur einigermaßen thun kann, seinen Vorrath anzuschaffen, und die Nachfrage wird stärker, als die Zufuhr. Mit jedem Tage steigt der Preis; die Käufer überbieten sich; und die Verkäufer, über sich selbst unwillig, daß sie bisher so wohlfeil verkauft haben, halten nun um desto mehr an, und machen immer höhere Preise. So entsteht Allarm; Jeder will Korn haben, und Keiner will verkaufen. Oeffentliche Maßregeln, wenn sie nicht mit großer Vorsicht genommen werden, verschlimmern die Sache oft sehr, weil Jedermann nun glaubt, die Regierung müsse die sichersten Nachrichten über wirklich vorhandenen Mangel haben. So zeigt A. Young mit vielem Grunde, daß die Theurung und Noth in Frankreich, in den Jahren 1788 und 1789, nur durch Neckers öffentliche Erklärungen und Vorkehrungen erregt wurde, da sein mit so vielem Pomp angekündigter Aufkauf im Auslande, nur hinreichte, den Franzosen auf acht Tage ein Frühstück zu verschaffen. Kommen nun gar Volksunruhen dazu, gewaltsame Hinderungen der Zufuhre von einem Distrikte

zum andern, Drohungen, Zerstörungen der Vorräthe und Magazine, oder auch falsche Policey-Maßregeln an einzelnen Orten, erzwungener Verkauf zu bestimmten Preisen, widerrechtliche Behandlung auf den Märkten: so verbirgt Jeder seinen Vorrath; die seltene Waare geht nur ganz im Geheim aus einer Hand in die andere und wird in jeder theuerer.

Wenn mehrere dieser Ursachen zusammentreffen: so läßt sich der Gang der Kornpreise auch nicht einmal ungefähr voraussehen. Handelsspekulationen werden immer fortdauern, da fremde Länder, besonders England, durch ihren Bedarf große Vortheile anbieten. Diese Handelsspekulationen, oder doch ihr Einfluß auf die Preise, können durch keine öffentliche Authorität ganz verhindert werden. Was die öffentliche Meynung thun wird, läßt sich am wenigsten bestimmen.

Indessen giebt es doch Mittel, den Kornhandel mit Nutzen zu betreiben, wenn hierzu Klugheit und Vorsicht gebraucht wird. Nur Einsicht in die Grade der Wahrscheinlichkeit sind dazu erforderlich, und diese Grade der Wahrscheinlichkeit findet man in den Listen der Fruchtpreise von mehrern Jahren, eines jeden Landes insbesondere. Bey der Durchsicht solcher Listen bemerkt man, wie mannichfaltig, schnell und ausschweifend die Fruchtpreise abwechseln. Wer sollte es glauben, daß gleichwohl daraus Regeln zu abstrahiren sind, welche diesen Abwechselungen Schranken setzen? In der That erblickt ein aufmerksames Auge darinn gar bald so viel Regelmäßiges, so viel Ordnung im Gange der Getreidepreise, daß alle anscheinende Unordnung verschwindet. Wir müssen den spekulativen Landwirth und Kornhändler damit bekannt machen.

Zur richtigen Beurtheilung des Kornpreises ist es nöthig, den Mittelpreis zu bestimmen. Dieses geschieht, wenn

wenn man die Preise mehrerer Jahre, z. B. von 20 oder 30 Jahren addirt, und die Summe dieser Preise durch die Zahl der Jahre (also bey 30 Jahren durch 30) dividirt. Man nennt dieses Mittel auch das arithmetische Mittel, und im gemeinen Leben: Durchschnitt. Man nimmt dabey an, daß jeder Preis eben so leicht zu groß, als zu klein, angegeben seyn könnte, und daß folglich gleich große Abweichungen auf beyden Seiten gleich möglich sind. Denn nur unter diesen Umständen ist das arithmetische Mittel aus allen Preisen oder Werthen dem wahren Werthe näher, als jeder Preis einzeln genommen; und je mehr Werthe von einer Waare unter diesen Bedingungen bekannt sind, desto näher kommt ihr arithmetisches Mittel dem wahren Werthe derselben. Es versteht sich übrigens von selbst, daß derjenige Werth, der von dem wahren am meisten abweicht, auch von dem Mittelpreise aus allen am meisten abweiche, und umgekehrt, der vom Mittelpreise am meisten entfernte auch vom wahren Werthe den größten Abstand haben müsse. — Läßt man daher den am meisten abweichenden Preis weg: so kommt das Mittel aus den übrigen dem wahren Werthe näher, als das Mittel aus allen Werthen.

Setzen wir die Kenntniß des Mittelpreises voraus: so ist es leicht, die Grade der Wohlfeilheit und Theurung richtig zu bestimmen. Was über den Mittelpreis geht, ist entweder theuer, sehr theuer, oder übermäßig theuer, je nachdem die Grade von einander abstehen. Fast eben so ist ein Preis unter dem Mittelpreise entweder ein wohlfeiler, sehr wohlfeiler, oder spottwohlfeiler. Der Abstand vom Mittelpreise muß aber dabey ansehnlich seyn. Denn wenn er nur geringe ist: so kann man den Preis weder theuer, noch wohlfeil, nennen. Ist das Korn ein Viertheil über den Mittelpreis: so ist

der Preis theuer oder hoch; ist es ein halb darüber, sehr theuer; ist es drey Viertel darüber: so ist es übermäßig theuer. Bey dem wohlfeilen Preise verhält es sich ein wenig anders. Denn da gewöhnlich die Preise allmählig steigen: so setzt man die Gränzen der Theurung immer etwas weiter, als die der Wohlfeilheit hinaus. Stehen daher zwey Preise vom Mittel gleich weit ab: so wird der eine eher wohlfeil, als der andere theuer genannt. Ist z. B. der Mittelpreis des Korns 1 Thlr.: so hält man 20 Gr. wohlfeil, 28 Gr. aber noch nicht theuer. Man kann daher sagen: der Preis ist theuer, welcher um einen gewissen Theil vom Mittelpreise aufwärts abstehet; der aber ist wohlfeil, der nur um die Hälfte desselben Theiles vom Mittelpreise niederwärts abstehet.

Uebrigens sind die Mittelpreise nach Verschiedenheit der Länder und Oerter verschieden. Daher können auswärtige Mittelpreise oder auch wohlfeile Preise theuer, und umgekehrt, auswärtige theure Preise im Verhältniß zu den inländischen, wohlfeil genannt werden.

Zur richtigen Kenntniß und Beurtheilung der inländischen Kornpreise, und zur Bestimmung der Einkaufs- und Verkaufszeit, hat Unger in seiner Ordnung der Fruchtpreise Erfahrungen und Grundsätze gesammelt, aus welchen ein Auszug keinem Landwirthe unwillkommen seyn wird.

a.) Die Kornpreise sind gemeiniglich bald nach der Erndte am wohlfeilsten, steigen sodann bis Ostern (in manchen Ländern noch bis um und nach Pfingsten) und sinken nachher wieder bis zur neuen Erndte. So gehts sowohl bey ergiebigen als mittlern Erndten. Ausnahmen von dieser Regel macht eine Mißerndte und Gewinnsucht, und nach Ostern eine schlimme Aussicht auf die künftige Erndte. Die Ursachen dieser Regel sind in den Umständen der ersten Verkäufer zu suchen. Man drischt nicht

nur

nur erst nach der Wintersaat, sondern hat auch keine Zeit Korn zum Verkauf zu verfahren, weil das Gespann zum Ackerbau nothwendig gebraucht wird; und das Korn, das gegen Michaelis gedroschen wird, ist meistens nur das Saatkorn. Gegen Martini aber müssen die Bauern und Pächter verkaufen; die Menge der Verkäufer aber macht niedrige Preise. Dies dauert nun meistens bis Weyhnachten. Die, welche nachher verkaufen, werden nicht so sehr von der Noth gedrungen, mit dem Verkauf zu eilen. Dieses bringt einen höhern Preis hervor, welcher so lange währt, bis der Frühling Anschein zu einer guten oder mittelmäßigen Erdte giebt. Ist dieses: so sucht man der alten Frucht los zu werden, auch sich zu den benöthigten Ausgaben die Geldeinnahme zu verschaffen. Die Preise sinken also.

b.) Wenn der Fruchtpreis schon während dem Dreschen steigt, fällt er hernach gemeiniglich wieder. Daß der Preis des Korns schon während der Dreschzeit steigt, kommt von dem geringen Vorrathe des Korns, welches besonders stark gesucht wird, wenn man Käufer vor sich hat, welche die neue Frucht nicht abwarten können, d. h. wenn es Bäckern und Brauern in den Städten an altem Korne fehlt.

c.) Wenn die Fruchtpreise von Ostern bis in die nächste Erndte fallen oder gleich bleiben: so ist zu vermuthen, daß sie ferner fallen, und nicht leicht steigen werden. Doch muß man hiervon die Zeit von der Erndte bis zum Dreschen ausnehmen. Denn während der Dreschzeit ist der verkäufliche Vorrath geringe, daher muß der Preis steigen. In Ansehung der Dreschzeit hat Unger im Hanndverischen vom Jahre 1700 bis 1750, also in 50 Jahren, 48 Steigefälle und 2 Sinkfälle für die gewöhnlichen Fruchtsorten.

d.) Wenn man hieraus eine Einsicht in die Grade der Wahrscheinlichkeit des Gewinnes erlangt: so kann man davon erlaubter Weise Vortheil beym Kornhandel ziehen; so wie jeder Landwirth in Ansehung seines eigenen Gewinnes am Korn, sich als einen Kornhändler ansehen kann. Man muß nämlich aus den Listen seines Vaterlandes von sehr vielen Jahren her a.) die Mehrheit der Steigefälle der Preise der Kornarten, gegen die Sink- und Gleichbleibungsfälle herausziehen, und b.) die übertreffendere Größe der mehrern Fälle, welche Größe aber in Absicht auf das Steigen und Fallen von einer Jahrszeit in die andere, eine gewisse Ordnung beobachtet, die man ebenfalls aus den Listen herausziehen muß. Unger fand folgende Mehrheit der Fälle aus den hannöverischen Fruchtpreisen von 100 Jahren, nemlich von 1648 bis 1748.

1.) In jenen 100 Jahren der hannöverischen Kornpreise, ist der Weitzen von Martini bis Ostern 69mal gestiegen, und nur 19mal gefallen. Also, wenn man um Martini kauft: so verhält sich die Wahrscheinlichkeit, daß man um Ostern mit Gewinn verkaufen könne, gegen die Gefahr, dadurch zu verlieren, beym Weitzen wie 69 zu 19, bey der Gerste wie 51 zu 19.

2.) Nimmt man von diesen 100 Jahren die Steig- und Sinkfälle von Ostern bis zur neuern Erndte hinzu: so kommen beym Weitzen 119 Steigfälle gegen 33 Sinkfälle, bey der Gerste 102 gegen 40; und wenn man Weitzen und Gerste zugleich nimmt, 221 Gewinnungsfälle gegen 73 Verlustfälle, oder 6 gegen 1 heraus, wenn man immer um Martini und nächst vor der Erndte einkauft, um Ostern aber allemal wieder losschlägt. Weil aber niemand nach Ostern noch einkauft, wenn man aus der Beschaffenheit des Feldes eine Mißerndte vermuthet:

so

so läßt man die nur alsdenn vorkommenden Steigfälle von Ostern bis zur neuen Erndte weg. Wenn jemand mit Hafer, Gerste, Roggen und Weitzen zugleich handelt: so nimmt man alle ihre Steigfälle, die in jenen 100 Jahren vorkommen, zusammen, und findet 230 Gewinnungsfälle gegen 45 Verlustfälle, d. i. 5 gegen 1. Alle Arten der Gewinnfälle gegen die Verlustfälle, verhalten sich also auf folgende Art:

Handelt man mit	so hat man Gewinnfälle.		Verlustfälle.
Weitzen allein	$7\frac{1}{2}$	gegen	1
Weitzen und Roggen	$4\frac{2}{5}$	—	1
Weitzen und Gerste	$5\frac{1}{11}$	—	1
Weitzen und Hafer	$9\frac{3}{11}$	—	1
Weitzen, Roggen und Gerste	$4\frac{7}{9}$	—	1
Weitzen, Gerste und Hafer	$5\frac{3}{11}$	—	1
Weitzen, Roggen, Gerste und Hafer	$5\frac{1}{9}$	—	1
Roggen allein	$3\frac{1}{7}$	—	1
Roggen und Gerste	$4\frac{5}{12}$	—	1
Roggen und Hafer	$5\frac{4}{7}$	—	1
Roggen, Gerste und Hafer	$4\frac{2}{7}$	—	1
Gerste allein	$3\frac{9}{14}$	—	1
Gerste und Hafer	$5\frac{9}{16}$	—	1
Hafer allein	$11\frac{1}{6}$	—	1

Wenn man also nur eine oder die andere Kornsorte zu seinem Handel erwählt: so fährt man beym Weitzen und Hafer am besten, die in der Abwechselung ihrer Preise am weitesten ausschweifen. Mit Roggen und Gerste hat man nicht so viel Hoffnung zu gewinnen, als mit jenen Getreidearten, welche man nicht so häufig bauet. — Der Handel mit Weitzen und Hafer verlöre sich ganz, wenn nicht um so mehr Gewinnungsfälle dabey wären, in je geringerer Menge man sie erndtet.

An andern Orten gilt dieses ebenfalls von den Kornsorten, die man daselbst theils häufiger, theils weniger bauet.

3.) Die Anzahl der Steige, Sink, und Gleichbleibungsfälle von einem Monat in den andern zu wissen, ist auch sehr nützlich, um die Grade der Wahrscheinlichkeit von einem Monat in den andern zu finden. Z. B. Wer im Monat October einkauft, hat viermal mehr Hoffnung, daß er im nächstfolgenden Monate mit Vortheil oder ohne Schaden wieder verkaufen könne, als daß er dabey Verlust leiden werde. Die größte Hoffnung auf den nächstfolgenden Monat ist im October, November, December, Januar, Februar und März. Hingegen würde in der Absicht, den folgenden Monat gleich wieder zu verkaufen, der Einkauf im April bis September schädlich seyn.

Will man nicht bald wieder verkaufen, so muß man andere Maaßregeln nehmen. Z. B. Jemand bekommt eine Quantität Korn zu einer gewissen Zeit, etwa im Januar, und will, oder muß sie binnen 3 bis 4 Monaten wieder losschlagen: so suche man unter den 3 bis 4 folgenden Monaten denjenigen zum Losschlagen aus, in welchem die Steigfälle am häufigsten sind. Im obigen Falle würde der April der sicherste Monat seyn, weil in den folgenden Monaten die Fälle des Steigens schon wieder abnehmen.

Man findet zwar in der Ungerschen Liste, daß die Fälle des Steigens und Gleichbleibens, zusammen genommen, die Fälle des Sinkens noch bis in den Monat Julius übertreffen. Mithin könnte man es wagen, etwa bis in den May noch einen höhern Preis abzuwarten, allein da in vorbesagten Listen vom April bis in den May schon 21 Sinkfälle gegen 16 Steigfälle vorhanden sind:

so

so ist das Sicherste, im April loszuschlagen, außer man habe offenbare Kennzeichen des Gegentheils, z. B. man könne aus dem schlechten Anschein der nächsten Erndte das künftige Steigen des Preises handgreiflich schließen. Hieraus kann man zugleich sehen, ob ein Kommissionair, der eines andern Getreide zu verkaufen hat, verständig und redlich handelt. Das Gegentheil ist zu schließen, wenn er die im November eingenommenen Körner ohne Noth im December verkauft; oder wenn er den Auftrag hat, die im März noch vorräthigen Körner binnen 3 Monaten aufs Theuerste zu verkaufen, und er verkauft sie alle im April, wenn ihm die Preislisten anweisen, daß doch bei ihm das Korn vom Monat März in den April 91mal, im May 93mal, und im Junius 85mal gestiegen ist.

4.) Die Fälle des Sinkens und Gleichbleibens zusammen genommen, sind immer stärker an der Zahl, als die Fälle des Steigens allein. Wer sich also in dem einen Monate nicht mit Vorrath hat versehen können, kann eher hoffen, daß er im folgenden Monate noch ohne Schaden, gegen den vorigen zu rechnen, werde einkaufen können.

5.) Die Fälle, besonders Steigfälle des Weitzens und Hafers, schweifen über die andern Fruchtsorten am weitesten aus. Beym Roggen differiren die Fälle des Steigens und Fallens nicht so sehr von einander, als bey Weitzen, Gerste und Hafer. Hafer wechselt vom Januar an bis in den August und September sehr schnell ab, weil man ihn nicht allzu lange liegen läßt, indem man bey seinem Maaße, wegen des Abspitzens und Eintrocknens, gar zu viel verliert.

Es gehört aber zum Gewinnen nicht nur die Mehrheit der Steigfälle, sondern auch noch die Größe jeder

Stufe,

Stufe, also die übertreffende Größe jener Fälle. Wenn ich z. B. gewisse Hoffnung habe sechsmal zu gewinnen gegen einmal zu verlieren, kann aber die sechsmal zusammen genommen höchstens nur 20 gewinnen, hingegen das eine Mal 24 verlieren: so hat meine Hoffnung zum Gewinn, durch die Mehrheit der Fälle allein, gar nichts zu bedeuten.

a) Man ziehe also von allen Jahren die Mittelpreise der gleichnamigen Monate im Durchschnitte heraus. So machte es Unger mit der Hannöverischen Liste von 50 Jahren, und fand:

1.) Keine von den vorgedachten Fruchtsorten stieg, von einem Monat gegen den andern zu rechnen, in 50 Jahren durch die Bank 2 Mariengroschen, Weitzen und Hafer auf 2, die übrigen nur auf 1 Mariengroschen.

2.) Weitzen war im October am niedrigsten, stieg sodann allmälig bis in den Julius am höchsten, und fiel von da wieder stufenweise bis in den October. Roggen stand am niedrigsten im August, stieg bis in den May aufs Höchste, und fiel von da wieder nach und nach bis in den August. Gerste war im September am niedrigsten, stieg bis in den Julius aufs Höchste, und fiel bis in den September. Hafer stand im September am niedrigsten, stieg bis in den Julius, und fiel von da an wieder bis in den September.

So ists um Hannover, wo das Getreide 3 bis 4 Wochen eher reif wird, folglich auch eher gedroschen und zu Markte gebracht werden kann, als in manchen andern Gegenden. Wo man also 4 Wochen später erndtet, da fällt auch der niedrigste Preis um so viel später, z. B. in den November: so auch in Rücksicht des höchsten Preises. Es erfolgt also jene Ordnung in verschiedenen Gegenden nur einige Wochen früher oder später; im Uebrigen

ist

ist sie allenthalben dieselbe. Die Zeit des niedrigsten Preises fällt allemal in dem Monat, in welchem man diese Fruchtsorte am häufigsten zu Markte bringt, und diese Zeit bestimmt: 1.) die Zeit der Erndte; 2.) die Zeit der vom Landmanne zu entrichtenden öffentlichen Abgaben, der Zahlungsquartale der Pächter, die Auslohnungstermine des Gesindes, entweder an dem gewöhnlichen Schlusse ihres Dienstjahres, oder zur Zeit gewisser Jahrmärkte in der Provinz, welche vom Gesinde besucht werden, und zu welchen sie sich mit Gelde von den Herrschaften versehen lassen. 3.) Die Geschäfte nach der Erndte, um derentwillen der Landmann nicht dreschen kann, z. B. das Mistfahren und Pflügen zur Wintersaat, das Stürzen und Wenden der Stoppelfelder u. s. w. 4.) Endlich auch die Wege und Witterung, die auf die Zufuhr vielen Einfluß hat.

b) Um nun den Gewinn und Verlust beym Verkauf nach den verschiedenen Jahreszeiten zu berechnen: so merke man:

Daß man nicht verkaufen werde, wenn um Ostern die Fruchtpreise niedrig, und die künftige Erndte noch zweifelhaft ist; ferner, daß man eben so wenig kurz vor der Erndte verkaufen werde, wenn die Preise mittelmäßig, und alle Vorboten zu einer schlechten Erndte, wenigstens im Winterfelde, vorhanden sind.

Man ziehe also nur aus allen Jahrgängen der Liste die Mittelpreise für die Monate August, September, October, May und Julius heraus. Hierdurch fand Unger, daß in Hannover gegen den Einkauf um Martini, gar leicht würde zu profitiren gewesen seyn, bey jedem Himten am Weitzen 17 Procent, am Roggen 24, an Gerste 27, und am Hafer 41 Procent. Hiervon muß man aber das Eintrocknen und den Abgang auf dem Bo-

den,

den, so wie die Kosten der Zufuhr und andere nöthige Kosten, abziehen.

c) Man kann auch, wie bey der Zahl der Steig- und Sinkfälle, die Differenzen oder Unterschiede der Mittelpreise von einem jeden Monat in den andern, oder auch blos von 10 zu 10 Jahren die Mittelpreise aller gleichnamigen Monate im Durchschnitt herausziehen, und die Proportion, die bey jedem Monat in den andern herauskommt, bemerken. Durch das Letztere fand Unger, daß im May bis Julius die Preise am höchsten, vom September bis November aber am niedrigsten standen. Hieraus nun kann man leicht den Gewinn berechnen, wenn man drey dieser Monate zusammen nimmt. Folgende Anmerkungen sind hierbey zu machen:

1.) Es giebt Gegenden in Teutschland, welche mittelst schiffbarer Ströme auch benachbarten Ländern in kurzer Zeit viel hundert Wispel Korn, und dieses gemeiniglich erst, wenn der Kornpreis zu steigen anfängt, an sich ziehn, mithin ein Sinken des Kornpreises verursachen, folglich von der obigen Theorie alsdann eine Ausnahme machen. In Ansehung dieser, kommt es vorzüglich darauf an, daß man die Kornpreise des Landes, welches zu Schiffe die Zufuhr verrichten kann, zum Voraus, folglich auch wisse, ob in solchem Lande eine gute oder schlechte Erndte gewesen sey, ob man von daher Zufuhr zu erwarten habe, oder nicht? Kann aber ein zur Ausfuhr mit Korne hinlänglich versehenes Land dem benachbarten zu Hülfe kommen: so fallen die Sinkpreise desselben kurz vor, oder nach den Wintermonaten ein, wenn das Wasser offen, oder vom Eise frey ist. Hat der Landesherr Magazine, aus welchen nur die Armee allein zur Zeit des steigenden Getreidepreises versorgt wird: so kann dadurch nicht nur das weitere Steigen desselben auf einmal

vers

verhindert, sondern sogar auch von da an in derjenigen Jahreszeit Sinkpreise entstehen, wo nach obiger Theorie die Steigpreise eintreten sollten.

2.) Ein Land, welches auf gute Straßen und Wege hält, wird keine so schleunige Abwechslung der Kornpreise erleiden dürfen, als ein anderes, in welchem der Regen in kurzer Zeit die Zufuhr aus den Dörfern in die Städte unmöglich macht. Von diesem einzigen Umstande entsteht ein schleuniges Steigen des Korns. Dagegen werden die Kornpreise in denjenigen Monaten daselbst, wenn sie steigen sollten, fallen, wenn etwa der Frost die Wege hart und fahrbar gemacht hat. Jeder Landmann, dem sein Gespann lieb ist, fährt dann, so oft er kann, und die zu große Menge der Verkäufer macht, wenn auch keine sinkenden, doch wenigstens stehenbleibende Preise.

3.) Unger hat aus den hannövrischen Listen gefunden, daß die Differenzen der Preise, zwischen jeder Fruchtsorte, ihre gewissen Schranken haben, die zwischen 4 und 6 Gr. fallen, und sich in den neuern Zeiten gegen die ältern um etwas vermehren, so, daß die Gerste beynahe die mittlere arithmetische Proportionalzahl zwischen dem Roggen und Hafer, der Roggen aber die mittlere Proportionalzahl zwischen dem Weitzen und der Gerste beobachtet. Wenn man also den Preis des Roggens und Hafers addirt, und von der Summe die Hälfte nimmt: so hat man den Preis der Gerste. Wenn man von doppelten Preisen der Gerste den Preis des Hafers oder Roggens abzieht: so hat man im ersten Falle den Preis des Roggens, und im andern Falle den Preis des Hafers. Auf gleiche Weise findet man auch aus dem Preise des Weitzens und der Gerste den Preis des Roggens, und aus dem Preise des Roggens und Weitzens, oder der Gerste, den Preis der Gerste oder des Weitzens. Diese Proportion ist aber

nach

nach Verschiedenheit der Gegenden doch verschieden. Z. B. in Königsberg ist der Weitzen fast 5mal so hoch im Preise, als der Hafer. Eine solche Disproportion kann aber daher kommen, daß die wohlfeilere Sorte entweder nicht von der Güte, oder die Zufuhr stärker, oder auch die Consumtion im Vergleiche mit der andern Sorte geringer ist. Wo z. B. Bier gebrauet wird, steht die Gerste nach Proportion höher, als wo man keines brauet; so wie sie z. B. in Lüneburg fast immer so viel als der Roggen gilt. Die Gerste ist aber entweder große, oder kleine. Jene, die man auch Frühgerste nennt, gilt alle Jahre einige Groschen mehr, als die kleine, weil sie mehr Mark hat, und daher mehr Bier giebt. Das Verhältniß des Preises zwischen beyden Sorten, richtet sich gemeiniglich nach der Quantität oder Menge, und der Qualität oder Güte, d. h. nach dem Mehrgerathen der einen Art vor der andern, und nach ihrem Bessergerathen. In dürren Sommern ist daher die größte Disproportion beyder Arten von Gerste, welche so weit gehet, daß die große Gerste im sächsischen Churkreise 1783, 3 bis 4 Gr. mehr, als die kleine galt. In Provinzen also, wo nur allein kleine Gerste gebauet wird, machen es daher dürre Sommer gleichfalls, daß die von Unger angegebene Proportionalzahl mit dem Wintergetreide auch nicht zutreffen kann. So findet man auch in der Mittelmark, daß der Wispel des Landweitzens, welcher dem Wasserweitzen, d. h. demjenigen entgegensteht, der zu Schiffe angefahren wird, immer an die 2 bis 3 Thlr. mehr kostet, weil der Wasserweitzen in den Schiffen sehr aufgequollen ist, und dessen Maaß auf dem Boden mehr eintrocknet. Auch überschreitet hieselbst der Weitzen die hannöverische Proportion. Er gilt seit vielen Jahren fast immer den vierten Theil mehr, als der Roggen: so daß, wenn dieser auf

1 Thlr. stehet, der Weitzen 1 Thlr. 8 Gr. bezahlt wird, welches daher kommt, daß die Städter angefangen haben, eben so gern, und im Sommer lieber Weißb er als Braunbier zu trinken, weswegen die Consumtion des Weitzens nothwendig stärker werden müssen.

4.) Die Kornhändler haben bemerkt, daß die Kornpreise niemals über 6 Jahre hinter einander sehr wohlfeil sind, sondern daß unter 7 Jahren wenigstens einmal ein hoher Preis eintrete. Aus Ungers Darstellung der Fruchtpreise ersieht man, daß die Preise nie 6 Jahre hinter einander fielen; doch fand sich eine einzige Ausnahme, da im Hannöverischen der mittlere Roggenpreis 6 Jahr hinter einander gleich blieb, obschon der Preis vorher schon 4mal hintereinander gefallen, und einmal gleich gewesen war. Diese einzige Ausnahme aber muß jene durch alle übrigen Fälle bewiesene Regel bestätigen.

Die Grade der Wahrscheinlichkeit des Wiederkommens zweyer Preise lassen sich auch gar wohl berechnen. Will man demnach

1.) Die Grade der Wahrscheinlichkeit zwischen zwey höhern Preisen bestimmen, so verfährt man also: Man multiplicirt die Zahl der Fälle dieser höhern Preise, d. h. die Zahl, welche anzeigt, wie oft sie vorgekommen sind, mit der Zahl der Jahre des höchsten Ausbleibens; wie sich die Produkte gegen einander verhalten: so verhalten sich ihre Grade gegen einander. Z. B. in den 10 Jahren von 1740 bis 1750 kam nach Unger der Weitzenpreis 34 Martengr. 5mal vor, und blieb in 100 Jahren höchstens 13 Jahr hinter einander aus; 5mal 13 multiplicirt, giebt 65. Der von 40 Mgr. kam in diesen 10 Jahren einmal vor, und blieb in den 100 Jahren 26mal höchstens oder hintereinander aus, 1 mit 26 multiplicirt, ist gleich 26. Man kann also

65 gegen 26 wetten, daß der Preis 34 Mgr. eher wieder komme, als 40 Mgr., und daß in einem gewissen Zeitraume 65 Fälle von 34 Mgr., gegen 26 Fälle von 40 Mgr. kommen werden.

2.) Die Grade der Wahrscheinlichkeit zwischen zwey niedrigen Preisen bestimmt man also: Es wird die Fällezahl des einen Preises mit der Zahl der Jahre des andern Preises multiplicirt. Z. B. der Weitzenpreis von 27 Mgr. hat 1 Fall und 21 Jahre des höchsten Ausbleibens, der von 28 Mgr. hat 10 Fälle und 12 Jahre des Ausbleibens. Man multiplicirt also 1 Fall mit 12 Jahren, und 10 Fälle mit 21 Jahren. Die Wahrscheinlichkeit von 27 Mgr. verhält sich also zur Wahrscheinlichkeit von 28 Mgr., wie 12 zu 210, oder wie 2 zu 35. Denn hier verhält sich 1mal 12 zu 10mal 21, also 12 zu 210, so, daß der Preis 27 Mgr., wahrscheinlich nur 2mal kommen wird, während der Preis 28 Mgr., 35mal wiederkehren dürfte.

3.) Die Grade der Wahrscheinlichkeit eines niedern Preises gegen einen hohen, werden so berechnet: Man multiplicirt die beyden Fällzahlen mit einander; eben so wie die beyderseitigen Ausbleibungsjahre. Z. B. 24 Mgr. hat 6 Fälle und 12 Ausbleibungsjahre, 42 Mgr. aber 1 Fall und 26 Jahre. Man multiplicirt also 1mal 6 ist gleich 6, und eben so 12mal 26 ist gleich 312. Die Proportion ist also: wie 6 zu 312, oder wie 1 zu 52. Es dürfte also der Preis 42 Mgr. wahrscheinlich 52mal wiederkommen, während der Preis 24 Mgr. nur einmal wieder kommt. — Hierbey ist folgendes anzumerken:

1.) Unter niedrigen und hohen Preisen sind hier nicht zu verstehen, die über oder unter dem Mittelpreise eines gewissen Zeitraums sind, sondern diejenigen, welche über oder unter dem Preise sind, der in diesem Zeitraume am öftersten vorkommt.

2.)

2.) Zu diesen und dergleichen Berechnungen, lassen sich die Intelligenzblätter, in welchen die wöchentlichen Kornpreise bemerkt werden, am besten in jedem Lande gebrauchen. Wo sie aber über 50 Jahr noch nicht hinreichen, da muß man die rathhäuslichen Preißverzeichnisse großer Städte, Zoll- und Acciseregister, Klöster- und Hospitalrechnungen u. s. f. zu Hülfe nehmen, um eben so weit, als Unger, zurückgehen zu können.

3.) Ein paar der brauchbarsten Schlüsse, die aus den Ungerschen Untersuchungen fließen, sind die: die steigenden Preise entfernen sich mehr vom Mittel, als die fallenden, sind aber um so weniger anhaltend, je höher sie sind. Ferner: Wenn die Preise über 2 Jahre hinter einander steigen: so fallen sie hernach in der Regel wieder 2 Jahre unter dem Mittelpreise. Wenn also auf das Steigen ein wohlfeiler Kornpreis eintritt: so wird derselbe das nächstfolgende Jahr eben so wohlfeil, wo nicht noch wohlfeiler seyn.

4.) Wenn der Preis der in einer Gegend mißgerathenen Früchte steigt: so nimmt auch gemeiniglich der Preis der übrigen Kornarten in gleichem Verhältnisse zu. Denn der Mangel muß theils aus andern Gegenden, theils durch die übrigen Getreidearten ersetzt werden. Indem nun so ein Land oder Feld dem andern zu Hülfe kommen muß: so entsteht auch ein Mangel an den wohlgerathenen Früchten dieses Landes oder Feldes. Ist z. B. der Hafer nicht gerathen: so füttert der Landwirth mit Roggen. Es steigen also nicht nur die mißgerathenen Früchte im Preise, sondern auch die wohlgerathenen, die nur um der stärkern Consumtion willen theurer werden, aber auch, indem sie für jene substituirt (d. h. an ihrer Stelle gebraucht) werden, machen, daß die mißgerathenen Früchte nicht so theuer

werden, als sie sonst werden müßten. Allein bey einem starken Mißwachse füllt doch die Substitution der wohlgerathenen Früchte nicht ganz den Mangel aus. Dann ist Zufuhr aus entfernten Gegenden nöthig. Weil aber diese nicht so geschwind erhalten wird: so steigt die mißgerathene Frucht bis nach geschehener Zufuhr, und eben so auch die wohlgerathene um der Substitution oder Ersetzung wegen verhältnißmäßig. Wird der Mangel eines Landes sogleich aus Gegenden ersetzt, die vor der Erndte gleichen Preis mit jenen hatten, und haben die übrigen Nachbarn nichts aus dieser Gegend nöthig: so können sie den Preis vom vorigen Jahre nur wenig oder gar nicht übersetzen; und dann wird der Preis blos durch die Transportkosten erhöhet, und betrifft die übrigen gutgerathenen Früchte nicht. Müssen wir aber von solchen Nachbarn kaufen, die wenigstens einen Theil ihres Ueberflusses auch noch an andere Nachbarn verkaufen können: so wird der Preis höher kommen. Er wird um Martini das Mittel zwischen den beyden Preisen seyn, welche die Fruchtart vor der Erndte bey uns und bey ihnen hatte, oder noch etwas darüber. Hätten wir nichts nöthig: so bestimmte sich der Preis nach der gewöhnlichen Regel des Handels. Der Theil der Differenz oder des Unterschieds, der dem geringen Preise bis zum Mittelpreise zugeht, verhält sich zu dem übrigen Theile der ganzen Differenz, wie der Mangel der Käufer zum Ueberflusse der Verkäufer. Nun ist aber der Preis etwas höher. Ehe man den Abgang der mißgerathenen Frucht durch Zufuhr ersetzt, müssen die, welche sie gleich nach der Erndte brauchen, sie im Vergleich mit andern Sorten, über ihren innern Werth bezahlen, z. B. die Gerste in Bierländern.

Gewöhnlich richten sich die ersten Verkäufer in Ansehung der Preise 1.) nach der Größe des Abgangs; 2.) ob sie selbst wenig oder viel entbehren können, und von welcher Getreideart sie den meisten Ueberfluß haben; 3.) nach dem Ueberfluß und Mangel ihrer Nachbarn.

Auch lehrt die Erfahrung, daß der Mißwachs in Ansehung der Menge des Korns mehr wirkt zur Abweichung von den Preisen einzelner Getreidearten, als der Mißwachs in Ansehung der innern Güte des Korns, der in verschiedenen Jahren nicht viel beträgt. Die allgemeine Proportion der Preise vereinigt sich jedoch wieder durch die Vielheit der Jahre, und hebt jene Abweichungen auf.

Uebrigens verdient hier noch bemerkt zu werden, daß der gangbare durch den Unterschied der Güte und der Menge hervorgebrachte Preis nicht allemal dem Gewichte oder dem Verhältnisse desselben, in Ansehung aller andern Kornarten angemessen seyn kann. Dieses kommt daher, weil eine Fruchtart nicht in allen Verbrauchsfällen der andern substituirt werden kann. Z. B. das Weißbier erfordert schlechterdings Weitzen; die Verfertigung der Stärke ebenfalls, und zum Braunbierbrauen kann nie Roggen genommen werden. Daher kommt es, daß die eine Kornart beym Mißwachse merklich im Preise vor der andern hervorgeht, und die gewöhnliche verhältnißmäßige Differenz der Preise stark überschreitet. Betrachtet man aber alle Kornpreise im Durchschnitte von 10, 20, 30 bis 100 Jahren: so kann man Verhältnißzahlen der Preise finden. Unger fand aus 100jährigen hannöverischen Listen folgende Verhältnißzahlen: Weitzen 41, Roggen 32, Gerste 23, Hafer 14. — Nach diesem Verhältnisse wäre mit 14 Scheffel Weitzen

eben so viel im Verkauf zu gewinnen, als mit 41 Scheffel Hafer; und mit 32 Scheffel Gerste eben so viel, als mit 23 Scheffel Roggen. Unger machte aus solchen Preisverhältnißzahlen der eben erwähnten 4 Kornarten folgende Tabelle:

	Weitzen,	Roggen,	Gerste,	Hafer,
Weitzen,	1 : 1.	4 : 5.	4 : 7.	1 ; 3.
Roggen,	5 : 4.	1 : 1.	2 : 3.	7 : 16.
Gerste,	7 : 4.	3 : 2.	1 : 1.	5 : 8.
Hafer,	3 : 1.	16 : 7.	8 : 5.	1 : 1.

Will man nun wissen, wie sich der Preis des Hafers zum Preise des Roggens verhalte: so sucht man oben in der Horizontallinie den Hafer, und vorn in der senkrechten Linie den Roggen; das Feld, in welches beyde, wie in einem Meilenzeiger, zusammenlaufen, hat die Zahlen 7 : 16. Das heißt, der Preis des Hafers verhält sich zum Preise des Roggens wie 7 zu 16; oder wenn ein Gemäß Hafer 7 Gr. gilt, so gilt eben das Gemäß voll Roggen 16 Gr. Kehrt man diese Verhältnisse der Preise um, so ergiebt sich daraus, daß mit 16 gedachter Gemäße Hafer im Handel eben so viel auszurichten ist, als mit 7 dergleichen Gemäßen Roggen.

Verfertigt man sich nur ähnliche Preißlisten für die Gegend oder das Land, in welchem man seinen Verkehr treibt: so kann man hierauf gute Spekulation sowohl in Rücksicht auf eigenen Verbrauch, als auch in Rücksicht des Ein- und Verkaufs der mancherley Kornarten machen, die aber noch mehr berichtigt werden, wenn das Gewicht derselben mit in Anschlag gebracht wird. Gilt z. B. der Roggen 1 Thlr. 8 Gr., die Gerste aber 1 Thlr.,

und nimmt man an, daß der Scheffel Roggen, Berliner Maaßes, 80 Pfund, und der Gerste 60 Pfund wiegt: (80 Pf. beym Roggen ist das niedrigste Gewicht, da er, besonders von Sandäckern, an 84 bis 90 Pfund wiegen kann) so sind 3 Viertel oder 12 Metzen Roggen, die 60 Pfund am Gewichte betragen, so gut als ein Scheffel oder 16 Metzen Gerste; folglich kann man mit 18 Scheffeln Roggen so viel ausrichten, als mit 1 Wispel Gerste. Ist aber der Preis des Roggens noch höher, z. B. 1 Thlr. 12 Gr., und der der Gerste 1 Thlr., so gewinnt man im Verkauf, mittelst Substitution der Gerste zum Selbstgebrauch, an jedem Scheffel derselben 4 Gr., also an einem Wispel 3 Thlr. In diesem Falle muß der Kaufmann lieber 18 Scheffel Roggen, als 24 Scheffel Gerste verkaufen. Diese dem Gewichte nach mit dem Roggen in der angegebenen Scheffelzahl übereinkommende Gerste substituirt er nun dem Roggen etwa dadurch, daß er die Gerste bis zu einem höhern Preise liegen, oder auch dadurch, daß er sie zum Theil bey einer großen Haushaltung mahlen, und unterm Roggenmehle mit verbacken läßt, und gewinnt dadurch im letztern Falle an jedem Scheffel 4 Gr. Auf solche Art kann man sich, besonders bey starkem Selbstgebrauch, durch Ersetzung der einen Kornart, mittelst der andern, jährlich einen ansehnlichen Gewinn verschaffen.

Getreidepreisverzeichnisse finden sich mehrere in Ungers oben angeführtem Werke; in *Rosenthals* Geschichte des Erfurtischen Getreidepreises von 1651 — 1775, gr. 4. Erfurt 1784; in den Annalen der Niedersächsischen Landwirthschaft, 3r Jahrg. 3s St. und in Bugenhagens Beyträgen zur Aufnahme der Landwirthschaft in Schwedisch-Pommern, Rostock 1803. 8. u. v. a.

Getreidemaaß.

Man muß sich in der That wundern, daß das Getreide noch immer nach einem gewissen Körpermaaße und nicht nach dem Gewicht gegeben wird, obschon es längst erwiesen, unter andern vom Professor Büsch auseinander gesetzt worden, daß es einer der größten praktischen Irrthümer in der Handlung ist, wenn man sich auf dieses Maaß allein verläßt. Gewiß ist, daß sich bey Getreide von gleicher Art und Güte ein Unterschied von wenigstens 5 Procent herausbringen läßt, wenn der Kornmesser das Getreide sanft einschüttet, und mit dem Streichholze schnell darüber hinfährt, oder es heftig in das Gefäß hineinwirft, und das runde Streichholz langsam darüber hinrollt, und Körner, die beym Streichen über den Rand ausgefallen seyn würden, durch das Rollen eindrückt. Zwar wird nicht leicht von großen Getreidehändlern ein Handel im Großen über Getreide geschlossen, ohne vorher mit der sogenannten Holländischen Kornwaage, durch ein reducirtes Gewicht, dessen Schwere nach einem reducirten Maaße zu schätzen; aber wozu hilft es, wenn ich glaube, 100 Last guten Roggen, den Hamburger Scheffel zu 170 Pfund schwer, gekauft zu haben, und mir durch nachlässiges oder gewissenhaftes Messen 105 Last heraus gemessen werden, ich also 5 Last mehr bezahlen muß?

Bey allen Getreidearten kommt es auf die körperliche Substanz vorzüglich an, diese bestimmt dessen Güte. 170 Pf Roggen geben mehr Nahrung, und bey der Destillation mehr Branntwein, als 160 Pf. Man könnte demnach in so fern alles Messen bey Seite setzen, und sich im Getreidehandel blos an das Gewicht halten. Kauft man doch geringere Waaren, z. B. Heu, Steinkohlen,

kohlen, nach dem Gewicht. Wenn demnach die Last Roggen nach dem reducirten Gewicht behandelt ist: so kann man mit vollkommenem Rechte verlangen, daß man für den bestimmten Preis der Last 4800 oder 5100 Pf. erhalte, so gut als man für eine Last Steinkohlen 4000 Pf. zu verlangen das Recht hat.

Die verschiedenen Grade der Güte des Getreides zu erkennen, darf Landwirthen und Kornhändlern nicht gleichgültig seyn. So z. B. verursacht jedes feuchte Lüftchen, das über den Getreidehaufen wehet, daß die Körner aufquellen, rauh und klebrich werden; ein jeder trockner oder warmer Wind hingegen, befördert ihre Ausdünstung, entzieht ihnen die Feuchtigkeit, und macht sie kleiner. Diese Verschiedenheit trägt oft 6 bis 10 Procent, und ein Kaufmann, dem es auf 6 bis 10 Procent Gewinn oder Verlust nicht ankommt, handelt entweder nicht lange, oder muß zum Betrüger werden. Der Getreidehändler muß daher nothwendig jene Verschiedenheit genau und zuverlässig erforschen und bestimmen können. Kann er das nicht: so ist er auch nicht im Stande, den verhältnißmäßigen Werth des Getreides nach seinem jedesmaligen Kaufpreise zu beurtheilen. Wie kann er berechnen, wieviel er mehr oder weniger für besseres oder schlechteres Getreide zahlen könne, wenn er nicht zu beurtheilen weiß, um wie viel besser oder schlechter dieses Getreide gegen ein anderes ist? Und wie kann der Landwirth beym Verkauf den wahren Werth seines Getreides bestimmen, wenn er es nicht zu beurtheilen vermag?

Die bisherigen Prüfungsarten der Güte des Getreides, als: der Geruch, das Zerbeißen der Körner, das Wägen mit der Hand, das Laufen aus einer Hand in die andere, u. dergl. sind zu einer genauen Bestimmung des Gehalts und Werths desselben nicht hinreichend, es läßt

sich dadurch nichts genau und nach Prozenten angeben. So kann z. B. ein Getreide zwar dürre seyn, wohlgezeitigte, vollkommen ausgewachsene Körner haben, und dennoch fällt es gering ins Gewicht. Das geschieht, wenn die äußere Haut der Körner, durch zufälliges oder vorsetzliches Anfeuchten, voll kleiner Furchen und Runzeln ist. Dann greifen sie sich etwas rauh an, sie gleiten in der Hand nicht gern übereinander weg, und dies verhindert, daß die Körner beym Messen im Gemäß nicht dicht genug zusammen sinken und zuviel Zwischenräume lassen, daher nicht so viel Körner in das Gemäß gehen. Dieser Verlust beträgt beynahe 2 Prozent am Gewicht. — Mit einer nicht völlig reif in die Scheuer gebrachten Frucht verhält es sich eben so; nur ist ihr Mehl dann schlechter.

Sehr beträchtlich ist aber der Verlust eines solchen durch Feuchtigkeit oder unreife Einscheuerung beschädigten Getreides an seinem innern Gehalt. Nach mehrern Versuchen gewinnt der Verkäufer eines solchen angefeuchteten und wieder getrockneten Getreides am Gemäße 5 Procent. Diese, und die so eben bemerkten 2 Procent, die am Gewicht verloren gehen, verursachen dem Käufer einen Verlust von 7 Procent.

Wer z. B. 100 Malter Roggen zu liefern hätte, aber nur 95 Malter sich auf seinem Boden befänden, der befeuchte selbige so, daß auf jede 100 Pf. Roggen beynahe der 6te Theil oder 16 Pfund Wasser kommen. Das angefeuchtete Getreide lasse man ein paar Tage liegen, und dann verschaffe man ihm durch fleißiges Umstechen den vorigen Grad der Trockenheit. Mißt man nun diese 95 Malter, so wird man 100 Malter herausmessen, am vorigen Gewicht aber der 95 Malter einen Abgang von 2 Prozent finden, welche die 100 Malter nun an Mehl weniger liefern, als die 95 Malter uns

ans

angefeuchtet würden gegeben haben. Dieß ist auch der Grund, warum manchen eigennützigen Landwirthen die Feuchtigkeit, und besonders der Schnee, auf ihren Kornböden willkommen ist.

Daß Roggen, der auf einem Gebirge oder in einem guten Sandboden erbauet worden, 5, 7 und mehrere Prozent schwerer ist, als Roggen aus einem fetten und schweren Boden, ist bekannt. Selbst in der innern Güte der dürren Frucht von einem und demselben Jahrgange, aus derselben Gegend, ist nicht selten ein merklicher Unterschied. Eine höhere oder niedrigere Lage des Bodens, reichlichere oder mindere Düngung, schlechter oder guter Bau des Ackers, und tausend andere, oft unbedeutend scheinende Umstände, wirken auf die Güte einer Frucht; und daher ist natürlicher Weise auch die Meinung, daß alles dürre Getreide ohne Unterschied auch das schwerste sey, nur mit der Einschränkung, gegründet, wenn das Getreide unberegnet eingescheuert, und nachher weder zufällig, noch vorsetzlich, angefeuchtet worden ist.

Schändlich ist aber der Betrug mancher Landwirthe und Getreidehändler, wenn sie ihr zum Verkauf bestimmtes Getreide mit leichtem Gesäme und Unrath absichtlich vermischen. Um diesen Betrug zu vermeiden, und überhaupt gutes Getreide auf dem Transport nicht gegen schlechtes zu vertauschen, pflegt man in Sicilien dem Schiffer bey der Ausfuhr des Getreides eine versiegelte Schachtel mit einer Probe des geladenen Getreides mitzugeben, die Niemand, als der Empfänger allein, eröffnen darf, um das empfangene Getreide mit der Probe vergleichen zu können.

Um ganz redlich beym Getreidehandel zu Werke zu gehen, und weder beym Einkauf, noch Verkauf, den

Gegentheil zu hintergehen, ist die verjüngte Waage das einzige untrügliche Mittel. Durch diese, und durch die Regel de Tri, läßt sich der wahre Werth eines Getreides mit Gewißheit bestimmen. Denn wenn man z. B. weiß, daß ein Malter des besten Weitzens 150 Pfund wiegt und 8 Thlr. kostet: so läßt sich bald berechnen, was ein Malter Waitzen werth sey, der nur 140 Pfund wiegt. Professor Büsch erfand eine Kornwaage, in welcher Maaß und Gewicht mit einander vereinigt sind, so, daß das Getreide zwar scheffelweise gemessen werden kann, aber diese Scheffel durchaus gleiches Gewicht halten müssen.

Eine ähnliche verjüngte Kornwage, die in Verbindung mit dem gewöhnlichen Gemäße das Gewicht einer Frucht aufs genaueste angiebt, erfand Ehrlich, und empfahl sie in einer kleinen Schrift, betitelt: Ueber den Gebrauch und Nutzen verjüngter Waagen bey dem Fruchthandel, nebst Anweisung zur Verfertigung derselben, von J. Ehrlich. Frankf. u. Leipzig 1797. In dieser Schrift sucht er außer allen Zweifel zu setzen, daß nicht blos das richtige Maaß, sondern auch die Güte einer Getreideart, folglich auch der verhältnißmäßige Werth derselben, nur allein durch die Waage erforscht, und sicher bestimmt werden könne und müsse.

Der Eigennutz der Menschen hat beym Messen des Getreides zu manchen unerlaubten Mitteln und Kunstgriffen Veranlassung gegeben. Ein Hauptbetrug ist das Anfeuchten, besonders da, wo nach Gewicht verkauft wird, denn genetzt Getreide wiegt nicht nur schwerer, sondern giebt auch mehr Gemäß. Wir haben schon oben den Verlust bey solchem Getreide bestimmt. Aber dieser plumpe Betrug ist bald zu entdecken. Man drückt 4 Hände voll Getreide fest zusammen; rollt es bey Eröffnung

öffnung der Hand nicht sogleich heraus, so daß nur wenig darinn bleibt, und hängen die Körner etwas zusammen: so ist das Getreide gewiß genetzt. Auch ist ein gutes Kennzeichen, daß alles genetzte Getreide seinen Glanz etwas verloren hat. — Ein anderer Betrug geschieht mit dem Maaße, womit sie wegmessen, wenn es sehr knapp ist. Beym Verkauf im Großen ist dieser Verlust bedeutend. Ja, manche gehen so weit, sich ein Maaß von grünem Holze fertigen, und von der Obrigkeit stempeln zu lassen. Dieses Maaß trocknet dann nach und nach einen viertel oder halben Zoll ein, und wird merklich kleiner. Klagt man über knapp Gemäß: so schützt der Stempel von einem geschwornen Mann. — Ein anderer Vortheil liegt im Maaß, wenn es mehr Höhe als Breite hat. Denn auf einem solchen läßt sich mit dem Streichholze auf der Oberfläche nicht so viel einstreichen, als bey einem weiten und weniger tiefem Maaß.

Es kann also der Verkäufer immer ein richtiges Streichholz haben, denn der Vortheil liegt in der Höhe des Maaßes. Dieses ist so unbillig, wie jenes Maaß, das flach und weit ist. Denn auf einer breiten Oberfläche kann man mit einem runden Streichholz, oder wenn man dasselbe nur schief hält, aber nicht gerade aus, sondern im Bogen streicht, sehr viel einstreichen. Der Gewinn kann auf jeden Scheffel $\frac{1}{3}\frac{1}{2}$ betragen. Zinseinnehmern gestattet man wohl, ein etwas reichliches Maaß zu führen, weil Zinnsgetreide nicht immer das beste ist. Der Regel nach muß ein Getreidemaaß halb so hoch als breit seyn.

Ein anderer Vortheil beym Getreidemessen besteht im Eindrücken in das Maaß. Wenn das Getreide langsam hinein geschüttet wird: so liegt es locker übereinander,

ander, beym geringsten Anstoß fällt es zusammen, und beym nochmaligen ganz gewöhnlichen Vermessen, wird man nie so viel wieder heraus messen können. Eben so wenig mißt der Leinwandhändler aus einem Stück Leinwand gleiche Anzahl Ellen heraus; bey zehnmaligem Messen, wird er auch zehnerley Maaß haben.

Auch beym Abstreichen des Getreides kennt man mancherley Künste. Manche verstehn sehr viel herauszustreichen. Man muß in diesem Fall das Streichholz untersuchen, ob es am Strich eine gerade Linie hat; hat die Linie einen Bogen auswärts: so wird dadurch, nicht vom Maaß herab, sondern heraus gestrichen. Hat das Streichholz scharfe Kanten: so wird damit ebenfalls sehr knapp gestrichen, denn die scharfe Kante drückt beym Abstreichen nicht das mindeste Getreide unter sich, so wie ein Streichholz mit stumpfen halbrunden Kanten thut. Man streichen auch ganz gerade; dadurch erhält man wieder knappes Maaß. Alle diese Kunstgriffe verrathen beym Verkäufer einen hohen Grad von Eigennutz, der sehr nahe an Betrug gränzt.

Der Käufer also, der Getreide kauft und nicht selbst eigenes Maaß hat, hat auf folgende Punkte zu sehen; er muß auf richtiges Maaß, mäßiges Einschütten in das Maaß, und auf eine gehörige Richtung des Streichholzes accordiren. Alles übrige, die Güte des Getreides betreffend, muß er selbst untersuchen. Ein Verkäufer aber, der mit des Käufers Maaß messen muß, muß ebenfalls ein richtiges Maaß fordern, und besonders ein gerades Streichholz, auch muß er dahin sehen, daß dasselbe im Abstreichen nicht auf dem Maaße herumgedrehet werde. Denn dadurch unterhält sich der Druck, den die runde Kante macht, weil das überflüßige Getreide mehr auf der Oberfläche herum getrie-

ben

ben wird, als wenn man gerade abstreicht. Es wird also durch solches Abstreichen natürlich mehr eingedrückt und eingemessen.

Alles Anstoßen an das Maaß, starkes Auftreten und Trampen neben demselben, auch das zu starke Niederplumpen der Säcke, besonders auf einem bretternen Boden, darf man nicht gestatten. Das Herumziehen des Getreides mit einer oft sehr schweren Faust auf dem Maaß, muß auch der Verkäufer nicht zugeben. Alle diese Regeln gelten bey allem Getreide, nur der Hafer darf nicht gerade gestrichen, sondern muß gleichsam abgesäget werden, wenn nicht ein ansehnlich Quantum durch gerades Abstreichen aus dem Maaße herausgestrichen werden soll. — Beym Handel des Getreides nach dem Gewicht, weicht man allen diesen Kunststücken und Betrügereyen aus; man wiegt nur den Sack mit dem Getreide, schüttet ihn aus, und zieht das Gewicht des Sackes ab. Hingegen durch öfteres Hin- und Hermessen stößt sich das Getreide ab, und rückt im Maaße immer mehr zusammen.

Die verschiedene Größe der Getreidemaaße in Europa, darf so wenig dem Landwirthe, als dem Getreidehändler zu kennen gleichgültig seyn. Diese Kenntniß dient zu nützlichen Vergleichungen, und ist zu Spekulationen unentbehrlich. Ich bediene mich hierzu Krusens Comtoristen, aus welchem ich nur die hauptsächlichsten Oerter Europas, besonders aber Teutschlands, herausziehe, um die Tabelle nicht unnöthig zu verlängern. Von jedem Orte zeige ich den Inhalt des Gemäßes nach franz. Kubikzollen an, so wird es jedem leicht seyn, das Verhältniß des Dresdner, des Berliner, oder jedes andern Scheffels, gegen die Gemäße dieser Oerter, durch einen simpeln Detrisatz zu berechnen.

Bestim-

Bestimmung
der Kornmaaße nachstehender Oerter und Länder in franz. Kubikzollen.

Aachen	Faß	1207
Abbeville	Setiers	7736
Alckmaer	Sack	4087
Alexandrien	Rebebe	7920
	Quillot	8606
Algier	Caffises	16112
	Tarries	1007
Alicante	Caffises	12420
	Barsella	1035
Altenburg	Scheffel	7089
Altona	Last	159360
	Sack	10624
	Scheffel	5312
	Faß	2656
	Himten	1328
	Spint	332
Amiens	Setiers	1656
Amsterdam	Tonne	6811
	Mudden	5449
	Sack	4087
	Scheepel	1362
Annaberg	Scheffel	10009
Antwerpen	Viertel	3887
Archangel	Tzetuer	9658
Arnstadt	Maaß	9052
Aschaffenburg	Malter	6596
Augsburg	Schaff	11472
	Metze	1434
Avignon	Boisseaux	4641
Barzellona	Quarteras	3427
Basel	Sack	6504
Bauzen	Scheffel	5505
Bayonne	Sac	4140
	Conques	2070
Bayreuth	Metze	1624
Berlin	Scheffel	2621
Bern	Mütt	8476
	Mäß	706
Bologna	Corbe	3720
Borna	Scheffel	5588
Boulogna	Setier	8703
Bourdeaux	Boisseau	3868
Braunschweig	Scheffel	15650
	Himten	1565
Bremen	Scheffel	3585
Breslau	Scheffel	3524
Brest	Tonneau	69624
Brügge	Hoeden	8399
Brüssel	Sack	5879
Bückeburg	Himten	1600
Cadix	Fanegas	2881
Calais	Setiers	8380
Cassel	Viertel	7196
	Metze	449
Chemnitz	Scheffel	7517
Cleve	Malter	9045
Coblenz	Malter	8048
Coburg	Simmer	4200
Cölln	Malter	8172
Collberg	Scheffel	2505
Coldiz	Scheffel	4003
Constantinopel	Kisloz	1770
Coppenhagen	Tonne	7013
Corfu	Moggi	5037
Corsica	Staja	4968
	Bacini	414
Creuznach	Malter	7338
Culm	Scheffel	2766
Danzig	Scheffel	2452
Darmstadt	Malter	5050
Delft	Hoedt	53653
	Sak	5030
	Achtendeel	1677
Delitz	Scheffel	2721
Donauwerth	Schaff	20940
	Metze	1163
Dordrecht	Hoedt	49040
	großer Sack	6130
	kleiner Sack	4597
Dresden	Scheffel	5338
Duisburg	Mouver	6680
Dünkirchen, W. M.	Raz	8166
Land M.	Raz	7258
Eilenburg	Scheffel	3221
Eisenach	Viertel	4912
Eisleben	Scheffel	3649
Elbingen	Last	146984
Emden	Tonne	9638
	Very	2499
England	Quarter	14408
	Bushel	1801
Erfurt	Scheffel	2836

Erpach

Erpach	Malter	7022
Eschwege	Viertel	7196
Eyderstädt	Tonne	6478
Flensburg	Tonne	6909
Flissingen	Sack	3674
Florenz	Staja	1194
Frankfurt a. M.	Malter	5444
Freyberg	Scheffel	5463
Friedberg i. d. W.	Mltr.	12001
Friedrichsstadt	Tonne	6537
Fritzlar	Viertel	7646
Fulda	Malter	8506
Geißmar	Viertel	7196
Gelnhausen	Achtel	6415
Geneve	Coupe	3914
Gent	Halster	2625
Genua	Mine	5885
Gießen	Malter	11520
Giffhorn	Himten	1769
Glückstadt	Tonne	6456
	Himten	1638
Görlitz	Scheffel	7118
Goßlar	Himten	1853
Gotha	Malter	8834
	Scheffel	4417
Gravenhaag	Sak	5250
Greifswalde	Scheffel	1964
Grimma	Scheffel	5213
Grünberg i. Hess.	Mltr.	14053
Grünstadt	Malter	5263
Haag	Sak	5250
Hadersleben	Tonne	7075
Hailsbrunn	Malter	15222
Halle a. d. Saale	Scheffel	4003
Hamburg	Last	159360
	Sack	10624
	Scheffel	5312
	Faß	2656
	Himten	1328
	Spint	332
Hamelburg	Malter	8648
Hanau	Malter	5674
Hannover	Himten	1565
	Malter	9390
	Drittel Metze	522
Harderwick	Mudde	4923
Harlem	Sack	3871
Havre de Grace	Boisseau	1743
Heidelberg	Malter	5192
Heilbronn	Malter	5555
Hersfeld	Viertel	8569
Hildesheim	Himten	1307
Holstein, Fürstl. M.	Ton.	5976
	Scheffel	1992
Junker Maaß,	Ton.	6640
	Himten	1660
Königl. Maaß	Ton.	6250
	Himten	1562
Homburg	Viertel	8995
Husum	Roggen Ton.	7749
	Weizen Ton.	7787
Ingolstadt	Schaff	52109
Irrland	Quater	14408
Itzehoe	Tonne	6565
Kiel	Tonne	5976
	Scheffel	1992
Königsberg, n.	Scheffel	2604
alte	Scheffel	2452
Kopenhagen	Tonne	7013
Langensalze	Scheffel	2164
Lauenburg	Sack	8624
Leipzig	Scheffel	7006
Leuwarden	Mudde	4454
Leyden	Sack	3344
Liebau	Loof	3158
Lindau	Malter	8632
	Viertel	1079
Linz	Metze	6450
Lion	Anée	9670
Lippe, Grafsch.	Scheffel	2153
Lissabon	Alquiere	675
	Moyos	40500
Livorno	Sacca	3720
	Staja	1240
Löwen	Mudde	5449
London	Quarter	14408
Landmaaß,	Bushel	1801
Wassermaaß,	Bushel	2251
Lothringen	Reale	9660
	Carte	2415
	Staja	1236
Lucca	Scheffel	7118
Luckau	Scheffel	7118
Lübben	Scheffel	7118
Lübeck, Roggen-Maaß		
	Scheffel	1684
Malz-Maaß	Scheffel	1964
Hafer-Maaß	Scheffel	1978
Lüneburg	Scheffel	3130
	Himten	1565
Lüttich	Setier	1509
Magdeburg	Scheffel	2604
Malaga	Fanegas	3056
Malta	Salme	13429
Mannheim	Malter	5192

Mantua	Stari	1756
Marseille	Charge	7774
Mastrich	Setier	1143
Mayn;	Malter	4591
Majorka	Quart	3388
Mecheln	Viertel	4260
Mecklenburg	Scheffel	2140
Meißen Stadt-	Scheffel	5338
Amt-	Scheffel	5161
Memel	Scheffel	2440
Merseburg	Scheffel	8799
	Heinze	4400
Messina	Salme gross.	17360
	Tomoli gross.	1085
	Salme gener.	13950
	Tomoli gener.	872
Middelburg	Sack	3642
Milano	Moggi	6976
	Staja	872
	Starelli	436
Modena	Staja	3541
Montpellier	Setier	2670
	Emine	1335
Mühlhausen	Viertel	2537
München, Schaf	o. Vrtl.	18282
Münden	Malter	7812
Nanci	Reale	9660
	Carte	2415
Nantes	Ton.	72203
	Setier	7220
Narbonne	Setier	3705
Narden	Mudde	6687
	Sack	3344
Narva	Tonne	8172
Naumburg	Scheffel	3892
Neapolis	Carri	92844
	Tomoli	2579
Neuburg	Schaf	56289
	Meße	2345
Newcastle	Quarter	14408
Nimwegen	Mouver	6758
Nizza	Staja	1942
Nordhausen	Scheffel	2168
Norwegen	Tonne	7013
Nürnberg	Sümmer	16775
Numburg	Achtel	5358
Ober-Rosbach	Malter	11378
Oldenburg	Tonne	8985
Oldeslohe	Tonne	7222
Hafer	Tonne	8845
Oppenheim	Malter	5595
Orleans	Muid	19340
Oschatz	Scheffel	56611
Osnabrück	Scheffel	1447
Ostende	Razière	8853
Ostfriesland	Last	132804
Palermo	Salme gross.	17360
	Tomoli gross	1085
	Salme gener.	13950
	Tomoli gener.	872
Paris	Muid	92831
	Setier	7736
	Mine	3868
	Minot	1934
	Boisseau	644
	Hafer Setier	15471
Neues Maaß.		
	Double-Kilolitre	105764
	Kilolitre	52882
	Double-Hectolitre	10580
	Hectolitre	5290
	Demi-Hectolitre	2645
	Double-Decalitre	1076
	Decalitre	538
	Demi-Decalitre	269
	Double-Litre	112
	Litre	56
	Demi-Litre	28
	Double-Decilitre	11
	Decilitre	$5\frac{1}{2}$
	Centilitre	$\frac{1}{2}$
Passau	Schaf	96570
	Sechsling	16095
Pegau	Scheffel	4280
Pernau	Tonne	6385
	Loof	3192
Piemont	Sacca	5366
Pirna	Scheffel	5505
Plauen	Scheffel	7778
Polen	Last	154700
	Korzec	5156
Prag	Strich	5383
	Viertel	1346
	Wiener Meße	3537
	Viertel	884
auf dem Lande	Strich	4600
Querfurt	Scheffel	2669
Regenspurg	Schaf	52922
	Meße	1654
Rendsburg	Tonne	6433
	Scheffel	2144
Reval	Tonne	5964
Rheinfels	Malter	9445

Riga	Loof	8285
	Tonne	6570
Rinteln	Malter	8427
Rochelle	Tonneau	69624
	Boisseau	1658
Rochlitz	Scheffel	5338
Rom	Rubbi	14012
	Quarte	3503
Rostock	Scheffel	1789
Rothenburg a. d. F.	Vrt.	8995
Rotterdamm	Hoedt	53653
	Sak	5030
	Achtendeelen	1677
Rouen	Muid	108237
	Setier	9020
	Mine	4510
	Boisseau	1128
Ruremond	Scheffel	2161
Rußland	Czetwer	9658
	Czetwerick	1207
Ryssel	Raziere	3584
St. Malo	Tonneau	69624
Sardinien	Starelli	2471
Schafhausen	Mütt	4606
Schauenburg-	Himten	915
Capit.	Himten	1093
Schiedam	Sak	5030
	Achtendeelen	1677
Schleswig	Tonne	7038
Weizen	Heitscheffel	5670
Roggen	Heitscheffel	5548
	Scheffel	2240
Schleusingen	Malter	11047
Schmalkalden	Viertel	7307
Schottland	Quarter	14408
Weizen	Firlot	1817
Gersten	Firlot	2651
Schwarzach	Malter	6234
Schweden	Tonne	7386
Getreide	Tonne	8310
Malz	Tonne	8771
Seville	Fanegas	2881
Sicilien	Salme gross.	17360
	Tomoli gross.	1085
	Salme gener.	13950
	Tomoli gener.	872
Smirna	Quillot	1770
Sonderburg	Tonne	6991
	Schips	874
Spanien	Fanegas	2881
	Celemine	240
	Quartillo	60
Speyer	Malter	55711
Stettin	Scheffel	2621
Stockholm	Tonne	7386
Getreide	Tonne	8310
Malz	Tonne	8771
Stolberg	Viertel	2312
Stolpen	Scheffel	5505
Stralsund	Scheffel	1964
	Tonne	5892
Straßburg Land-	Sester	953
Stadt-	Sester	924
Straubing	Schaf	54508
	Vierling	2275
Strelitz	Scheffel	2604
Tönningen	Tonne	6124
Tondern	Tonne	7742
	Schips	930
Torgau	Scheffel	3326
Toscana	Moggia	26857
Toulon	Charge	23206
	Emine	5157
Toulouse	Setier	5653
Tours	Boisseau	542
Treffurt	Viertel	5259
Triest	Stara	3735
Tripoli	Cassise	16472
	Tiberi	823
Tunis	Cassise	18051
Turin	Sac	5795
	Staja	1932
	Mine	966
Ulm	Imy	11584
	Mitrlen	2896
	Metze	483
Utrecht	Mudde	5879
Vacha	Viertel	8151
Valencia	Castise	10077
	Barsella	839
Valenciennes	Nytur	3622
Venedig	Staja	4086
Venlo	Mouver	6805
Verona	Minelli	1859
Vilshofen	Schaf	49072
Wanfried	Viertel	7196
Weilburg	Achtel	5587
Weimar	Scheffel	4490
Weißenfels	Scheffel	8841
Wernigerode	Scheffel	2669
Wesp	Mudde	6687
	Sak	3344
Wetzlar	Malter	11804
Wien	Muth	106110
	Metze	3537
	Viertel	884

Wimpfen	Malter	6234	Worms	Malter	5263
Winchester	Bashel	1778	Würtemberg	Scheffel	7835
Winterthur	Viertel	1219	Wurzen	Scheffel	3560
Hafer-	Viertel	1393	Zelle	Scheffel	15680
Wißbaden	Malter	4892		Himten	1568
Wißmar	Scheffel	1930	Ziegenhain	Viertel	6733
Witgenstein	Malter	10946	Zürich	Malter	8340
Witrenberg	Scheffel	2669		Mütt	4170
Witzenhausen	Viertel	8396		Viertel	1043
Wolfhagen	Viertel	7196	Zweybrücken	Malter	9492
Wolgast	Scheffel	2043	Zwickau	Scheffel	3381
Worcum	Sack	6254	Zwoll	Sack	5653

Das nun folgende Verzeichniß blos derer in Sachsen und Thüringen eingeführten Getreidemaaße, enthält zum Theil Oerter und Maaßarten, die Kruse in vorstehender Tabelle nicht angegeben hat. Jene von Kruse angegebenen Data entsprechen vollkommen der jetzt folgenden in bestimmteren kleinern Theilen gemachten Berechnung; man kann also daraus folgern, daß die übrigen hier nachstehenden Oerter und Getreidemaaße, welche Kruse nicht hat, ebenfalls richtig bestimmt seyn werden. Nach der Bestimmung im Kurfürstl. Kammerbuche, ist hier der Dresdner Scheffel in 16 Metzen, die Metze in 4 Mäßchen, und jedes Mäßchen in 64 Theile getheilt, angenommen und berechnet worden.

Ein Scheffel zu	Thut Dresdner Maaß			
	Scheffel	Viertel	Metzen	Mäßch.
Altenburg, Altmaaß	1	1	1	1
Neumaaß	1	1	2	—
Stpmaaß	1	1	1	1 1/3
Annaberg . . .	1	3	2	—
Artern	—	1	2	2 1/4
Bautzen, Altmaaß	1	—	—	1 3/4
Stadtmaaß	1	—	1	2 1/4
Bibra, Klostermaaß	—	1	2	2
Zinßmaaß	—	2	3	—
Bischofswerda . .	1	1	—	—
Borna, Amtsmaaß	1	—	—	3 1/2
Stadtmaaß	1	—	—	3

Ein

Ein Scheffel zu	Thut Dresdner Maaß			
	Scheffel	Viertel	Metzen	Mäßch.
Burgscheidungen .	—	2	3	$2\frac{6}{11}$
Buttstädt . . .	—	2	2	$1\frac{1}{2}$
Chemnitz, Amtsmaaß	1	1	2	$2\frac{1}{8}$
Stadtmaaß	1	1	2	2
Cölleda	—	1	1	$1\frac{1}{3}$
Döbeln	1	—	1	2
Dölitzsch, Amtszinßm.	—	1	3	$3\frac{1}{4}$
Eckartsberga, Amtsm.	—	2	2	$2\frac{1}{4}$
Stadtmaaß	—	2	—	2
Eisenberg, Altmaaß	2	—	3	—
Neumaaß	2	—	—	—
Eisleben . . .	—	2	2	$3\frac{3}{4}$
Erfurt	—	2	—	2
Freyberg, Altamtsmaaß	—	3	—	$1\frac{1}{2}$
Altstadtmaaß	1	—	—	2
Neumaaß	1	—	—	$1\frac{1}{2}$
Freyberg, Amtsstadtm.	—	3	—	—
Glaucha	—	2	1	$2\frac{3}{4}$
Görlitz, Zinßmaaß	—	3	1	$3\frac{1}{4}$
Stadtmaaß	—	3	1	3
Gotha	—	2	1	$2\frac{3}{4}$
Griffstädt, Comenturm.	—	1	2	$3\frac{3}{4}$
Grimma, Amtsschulm.	1	—	—	—
Altstadtmaaß	—	2	3	$3\frac{7}{16}$
Neuamtsstadtmaaß	—	3	3	$2\frac{1}{2}$
Erbdorfmaaß	1	—	1	$1\frac{1}{2}$
Großenhayn . .	1	—	—	2
Jena	1	2	2	—
Kindelbrück . . .	—	1	2	$1\frac{2}{5}$
Königstein . . .	1	—	3	2
Langensalze . . .	—	1	2	$1\frac{3}{5}$
Laucha	—	2	3	—
Lauchstädt, Stadtmaaß	—	2	3	—
Leipzig, Altmaaß .	1	1	3	$1\frac{1}{3}$
Neumaaß	1	1	1	—
Lützen, Amtsmaaß	—	3	1	1
Stadtmaaß	1	2	2	—
Leißnig, Altburgmaaß	—	2	2	—
Amtszinßmaaß	—	3	3	$3\frac{1}{4}$
Marktmaaß	1	—	—	$1\frac{1}{2}$

Ein Scheffel zu	Thut Dresdner Maaß			
	Scheffel	Viertel	Metzen	Mäßch.
Luckau	—	2	—	1
Magdeburg. Altmaaß	—	1	3	2
Strichmaaß	—	1	2	3
Weichmaaß	—	2	1	3 —
Martenberg	1	3	2	1½ —
Meißen, Amtszinßm.	—	3	3	— 3
Altstadtmaaß	1	—	—	3½
Marktmaaß	1	—	1	1⅞ —
Merseburg, Stiftsmaß	1	2	2	3⅛
Amtsmaaß	—	3	—	2 ½
Stadtmaaß	1	2	2	2 ¼
Mühlhausen	—	1	2	2 ½
Naumb. Stiftsamtmaß	—	2	3	2 ¼
Stadtmarktmaaß	—	2	3	1⅜
Rebra	—	2	—	2 ¼
Nordhausen, Reichsm.	—	1	2	2 ¾
Stadtmaaß	—	1	2	3
Marktmaaß	—	1	2	2
Pforte, Schulmaaß	—	2	3	—
Dorfmaaß	—	2	—	—
Pirna	1	—	—	2
Plauen, Amtsmaaß	1	1	3	1¼
Stadtmaaß	1	2	—	—
Penig, Amtssipmaaß	1	2	—	—
Stadtmarktmaaß	1	2	—	3
Querfurt, Schloßmaaß	—	2	—	—
Dorfmaaß	—	2	—	2½
Rochlitz	1	—	2	—
Sachsenburg	—	1	2	2
Sangerhausen, Altmaaß	—	2	2	1¾
Amtsmaaß	—	1	2	2
Neumaaß	—	2	1	3
Schneeberg, Amtsmaaß	1	2	1	2¾
Stadtmaaß	1	2	2	2
Stolberg am Harze	—	2	2	3¾
Tautenburg, Zinßmaaß	1	—	2	2
Marktmaaß	2	—	3	—
Tennstädt	—	1	2	3
Torgau, Altmaaß	—	2	2	3
Neumaaß	—	2	2	—

Ein

Ein Scheffel zu	Thut Dresdner Maaß			
	Scheffel	Viertel	Metzen	Mäßch.
Zinßmaaß	—	3	1	—
Waldenburg . .	1	—	1	2
Weißenfels, Altmaaß	—	3	1	2
Neumaaß	1	2	2	2
Weißensee . . .	—	1	2	$3\frac{3}{7}$
Weimar, Altmaaß	—	2	2	$1\frac{1}{2}$
Neumaaß	—	2	3	—
Wiehe, Altmaaß .	—	1	1	$1\frac{7}{8}$
Neumaaß	—	2	2	$1\frac{1}{2}$
Wittenberg, im Amts-				
zinßmaaße				
bey harten Körnern	—	1	3	$1\frac{5}{8}$
bey Hafer gehäuft	—	2	2	—
Stadtmaaß . .	—	2	—	—
Wurzen, Stiftsmaaß	—	3	—	—
Amtsstadtmaaß	—	2	2	$2\frac{1}{16}$
Dorfmaaß .	—	3	—	$2\frac{3}{4}$
Zeiz, Stiftsmaaß	1	1	—	—
Stadtmaaß .	1	—	1	—
Zittau	1	—	—	$2\frac{1}{2}$
Zwickau, Amtszinßmaß				
altes	1	1	2	3
neues	1	2	2	—
Stadtmaaß	1	2	—	3
Marktmaaß	1	2	—	—

Getreidesperre.

Von keiner Seite kann der Landwirth empfindlicher angegriffen werden, als durch ein Verbot der Ausfuhre. Das Getreide ist seine eigenthümliche Waare, die er mit saurer Arbeit und unter vielfacher Gefahr, aus der Erde hervorzubringen bemüht ist; das Recht der Natur gesteht es ihm schon zu, mit diesem seinem Eigenthum ganz nach seinem Willen zu verfahren, und es durch fernere Thätigkeit zu seinem größtmöglichsten Nutzen ungehindert zu verwenden. Die Sperrung ist also die allergewaltsamste

Bedrückung des Landmannes, die ihm die Hände bindet, stumpf und unthätig zum fernern Getreidebau macht, und durch die noch nie der Haupt-Endzweck erreicht wurde, geringere Getreidepreise zu bewirken. Unter allen denen aber, welche die uneingeschränkte, stets fortdauernde Freyheit des Getreidehandels eingestehen, und selbige als das einzige sichere Mittel erkennen, die Preise des Getreides sogleich zum Fallen zu bringen, und billigere Preise und hinreichenden Vorrath für immer zu erhalten, zeichnet sich die ganz vortreffliche Recension des Königl. Preuß. geheimen Justizraths Schmalz in der Hallischen Allgem. Liter. Zeitung vom Jahr 1805, Nro. 244 und 245 aus, und zwar bey der Gelegenheit, wo er einige Schriften über Getreidetheurung recensirt. Möchte doch dieser Aufsatz, der ein Muster von Gründlichkeit und Klarheit ist, und der nicht genug verbreitet werden kann, von allen am Staatsruder sitzenden Großen gelesen und beherziget werden! Dies bewegt mich, ihn hier folgen zu lassen, und das um desto mehr, da obgedachte Literat. Zeitung in vieler Hände wohl nicht kommen dürfte.

Von allen diesen Schriften, sagt H. G. J. R. Schmalz in seiner Recension, verdient an sich keine eine ausführliche Anzeige; aber die Wichtigkeit ihres Gegenstandes scheint vornehmlich in den gegenwärtigen Zeitumständen eine sorgfältige Prüfung zu verdienen. Ueberzeugt, daß die weiseste Gesetzgebung erst alsdann ganz wohlthätig wirken kann, wenn ihr die öffentliche Meynung zur Seite stehet, glaubt der Rec., daß die öffentliche Meynung, über Gegenstände der Staatswirthschaft, aufklären, in jedem Betracht für den Staat selbst arbeiten heiße. Auch hat hinwieder die öffentliche Meynung auf die Gesetzgebung kultivirter Nationen einen unendlichen Einfluß, und manche unserer heutigen Einrichtungen würden längst abgeschafft

geschafft seyn, wenn nicht Vorurtheile der öffentlichen Meynung sie hielten.

Je gewisser Rec. vorauszusehen glaubt, daß auch bey den glücklichsten Erndten im nördlichen Deutschland die Noth, welche in diesem Jahre (1805) gefühlt ist, noch mehrere Jahre fortdauern, ja daß sie bald noch drükkender werden wird: *) desto nothwendiger scheint es ihm, die Gegenmittel ernstlicher zu erwägen, als Broschürenschreiber der gewöhnlichen Art dieß im Stande sind.

Alle Nachrichtrn stimmen überein, daß die Erndte im Jahre 1804 im Ganzen nicht ganz schlecht gewesen, daß kein Mangel im eigentlichen Sinne gewesen sey. Woher nun gleichwol die allgemeine Theurung?

Die Preise aller Waaren hängen, wie Schmalz in der Encyklopädie der Cameralwissenschaften die Regel ausdrückt, ab: von dem Verhältniß der Menge des Vorraths von einer Waare zur Größe des Bedürfnisses. Wo also die Größe des Bedürfnisses dieselbe bleibt, aber der Vorrath sich vermindert, da muß der Preis nothwendig steigen, wie er fallen muß, wenn der Vorrath bey gleichem

*) Die Erfahrung hat nun zwar gelehrt, daß diese Befürchtung nicht eingetroffen ist, denn die beyden folgenden, d. i. die eben verlebten zwey Krieges-Jahre, waren gerade zwey wohlfeile Jahre, und es fehlte auf den Marktplätzen an keiner Getreideart, obgleich manche derselben nicht sonderlich ergiebig gewesen war. — Ein neues Phänomen! — Die folgende eingeschaltete Abhandlung des Hrn. G. J. R. Schmalz mit den bisweilen eingewebten Anmerkungen des Verf. verdient, da sie hier an ihrer eigentlichen Stelle steht, schon um deswillen einen Platz, weil weder die Hallische Lit. Zeit. noch eine andere Zeitschrift in vieler Stadt- und Landwirthe Hände kömmt, noch lange darinnen bleibt, wie doch diesem Buche zu wünschen ist.

Anm. d. Herausg.

chem Bedürfnisse sich vermehrt. Es ist daraus auch sogleich klar, daß nie der Landmann die Preise des Getreides machen könne. Ein Jahr mit dem nächst vorhergehenden verglichen, ändert sich die Größe des Bedürfnisses vom Getreide nicht bedeutend. Ein Land von einer Million Einwohner, zum Beyspiel, hat dies Jahr eben so viel Getreide nöthig, als im vorigen. Folglich ist es, wenn von ruhigen Friedensjahren die Rede ist, allein die Menge des Vorraths, welchen die Natur an Getreide geliefert hat, was den Preis zunächst bestimmt. Vom Kaufmann hängt es ab, Waaren kommen zu lassen oder nicht; vom Handwerker, Waaren mehr oder weniger zu verfertigen, und so hat ihre Willkühr einen Einfluß auf die Menge ihrer Waare, folglich auf den Preis derselben. Aber wenn der Landmann seine Saaten der Erde anvertraut hat: so hängt es von der Fruchtbarkeit des Jahres, nicht von seiner Willkühr ab, ob sein Vorrath groß oder klein seyn wird. Da nun weder das Bedürfniß, noch die Menge des Getreides von ihm abhängt, wie könnte er also im mindesten den Preis bestimmen? Eine Verabredung der Landleute aber befürchten, würde die absurdeste aller Ungereimtheiten seyn. Welch eine Menge von Menschen, in wie verschiedenen Lagen, von wie verschiedenen Umständen, müßten dann sich bereden? Wie sollten sie sich bereden? Wie sollten die einzelnen angehalten werden, diese Verabredungen zu halten?

Dann muß auch bedacht werden, daß der Landmann sein Getreide nicht sammle, wie die Israeliten in der Wüste das Manna. Es kostet ihm Mühe und bedeutende Auslagen, das Getreide hervorzubringen; er muß Aussaat daran wenden, Taglöhner und Gesinde bezahlen, Vieh unterhalten, Gebäude und Geräthe aller Art anschaffen und bessern. Wenn ihm diese Auslagen in dem

Preise

Preise, welchen er für sein Getreide erhält, nicht wieder bezahlt würden, wenigstens ein Jahr in das andere gerechnet: so ist offenbar, daß der Landbau stillstehen und allgemeine Hungersnoth das Land verwüsten muß. Wenn also mehrere Jahre Mißwachs einträte, und man gleichwohl machen könnte, daß die Preise des Getreides nicht stiegen, folglich der Landmann fortgesetzt seine Auslagen durch desto höhere Preise des Getreides nicht wieder erhielte: so müßte aller Ackerbau aufhören; kein Landmann könnte mehr die Kosten darauf verwenden.

Wenn der Staat über den Getreidehandel niemals irgend eine Verordnung gemacht hätte: so würden die Getreidepreise sich allemal nach dem Reichthum der Erndten richten. Freylich nicht blos nach den Erndten in unserm Lande allein, sondern auch nach den Erndten aller Länder, welche der Handel mit uns in Verbindung bringen kann. Hätten jene Mangel: so brächten wir ihnen von unserm Ueberfluß; und hätten wir Mangel: so brächten sie uns. Da nun ein allgemeiner Mangel auf der ganzen Erde nicht denkbar ist: (weil die Dürre, die im trocknen Boden Mißwachs bringt, gerade den feuchten Boden fruchtbarer macht, und wenn Kälte hier die Pflanzen zurückhält, die Wärme in einem andern Lande, und gerade darum, sie desto üppiger hervorlockt, und so umgekehrt nach dem alten bewährten Sprüchworte: „Reichthum im Sande bringt Mangel im Lande;“ so werden die Erndten überall genommen, nicht sehr ungleich ausfallen, folglich die Preise im Ganzen nicht so merklich, wie jetzt, sich ändern. Freylich wird die vermehrte Menge feinen Metalls dies im Werthe fallen, und alle Sachen im Verhältnisse dagegen also steigen machen; aber diese Veränderung geschieht nur allmählig, und wird erst nach halben Jahrhunderten bemerkbar.

Wäre

Wäre aber kein Gesetz über Getreidehandel vorhanden: so fände auch das Verbot der Aufkäuferey nicht statt. Da Brod das dringendste und gemeinste Bedürfniß ist, Getreide also allemal sichere Abnehmer findet: so würde eine große Anzahl Aufkäufer sich finden. Sie würden das platte Land durchstreifen und sehr geschickt die Zeitpunkte ausfinden, wo die Landleute Geld gebrauchen, um von ihnen das Getreide zu den möglichst wohlfeilsten Preisen zu kaufen. Die Landleute würden sich gern gefallen lassen, daß ihnen die Reisen zum Markte in die Stadt ersparet würden, weil sie Zeit und Gespann nützlicher zu Hause gebrauchen können. Der Aufkäufer gewönne das Fuhrlohn, was jetzt für diese Reise der Landmann im Preise für sein Getreide mit erhält. Dabey wäre man auch gar nicht in Gefahr, daß die Aufkäufer etwa dem Städter das Getreide übertheuerten; denn, wenn sie übertheuerten: so würden, je größer ihr Gewinn wäre, auch natürlich desto mehr Aufkäufer sich finden. Weil eben kein Gesetz des Staats hierüber vorhanden wäre: so könnte keine Kaufmannszunft, keine Bäckerzunft Jemanden wehren, Korn zu kaufen und zu verkaufen, Brod zu backen und feil zu haben. Je größerer Gewinn dabey, desto Mehrere würden von diesem Gewinne angelockt werden. Darum würden sie wieder unter einander zu wetteifern genöthigt seyn, sich ihre Verkaufskunden, und ihre Kaufkunden, abspenstig zu machen; jene durch höhere Einkaufspreise, diese durch wohlfeilere Wiederverkaufspreise; und alles träte so von selbst in ein natürliches Gleichgewicht.

So würde auch jeder, der mit Korn oder Brod handelte, bald eine Anzahl bestimmter Kunden sich verschaffen, eben so wie Schuhmacher und andre Handwerker, wie Krämer, Höker und Bäcker, selbst sie jetzt haben. Die

Auf-

Aufkäufer aber bey ihrem steten Umherreisen im Lande, würden die Beschaffenheit zu hoffender Erndten allemal viel schneller und gewisser voraus wissen, als sie die thätigste Regierung wissen kann. Denn das Interesse macht den Handelsmann gewiß thätiger, als die Pflicht selbst den redlichsten Staatsbeamten. Die Aufkäufer würden also, wo sie Mißwachs, mithin Mangel voraussähen, gewiß in Zeiten ihre Maßregeln nehmen, um ihre Kunden versorgen zu können. Denn bey dem Mangel ihrer Kunden verlören sie selbst. Welcher von ihnen die meisten Vorräthe hätte, würde die meisten Kunden an sich ziehen, nicht nur für dies Mangeljahr, sondern auch für die Zukunft.

Jetzt aber, wenn in den europäischen Ländern eine weniger glückliche Erndte Theurung fürchten läßt: so muß, nach der öffentlichen Meynung, die Regierung mit ihrer Vorsorge eintreten. Die Aufkäuferey ist überall strenge verboten, die Aufkäufer werden gehaßt, vom Pöbel verfolgt, und selbst an heiliger Stätte, wie neulich vom Herrn O. H. Pr. R. zu Dr., als Wucherer verdammt. Wenn also Theurung befürchtet wird: so soll, nach der öffentlichen Meynung, die Regierung die Ausfuhr des Getreides verbieten, und über dies Verbot strenge halten. Dies geschieht denn auch allenthalben.

Der Rec. zweifelt gar nicht, daß die meisten Menschen den für wahnsinnig halten werden, der die Nothwendigkeit oder Nützlichkeit solcher Verbote bezweifelt. „Sollen“ sagen sie, „die wenigen Vorräthe, welche wir haben, noch weggebracht werden? Soll man gestatten, daß einige Wucherer, ungerührt von der Noth ihrer armen Mitbürger, mit schändlicher Habsucht Geld einscharren, während wir verschmachten, oder die hohen Preise nur mit der äußersten Mühe erschwingen können?“

Aber

Aber in diesem Jahre war ja allenthalben die Fruchtausfuhr verboten; in Churſachſen iſt ſeit länger ſchon die Ausfuhr des Getreides verboten geweſen. Sind das durch wohlfeilere Preiſe bewirkt? Die Erfahrung aller Zeiten und Länder lehrt es, daß das Verbot der Ausfuhr niemals, ſchlechterdings niemals die Preiſe fallen mache, ſondern allemal, ſchlechterdings allemal ſie ſteigen mache, folglich Noth und Theurung vermehre *). Davon kann man ſich allenthalben überzeugen, wo die Intelligenzblätter die Getreidepreiſe richtig angeben. Dieſe freylich den meiſten Menſchen paradox ſcheinende Behauptung, wird aber jedem ſehr klar einleuchten, der nach der Natur des Verkehrs unter den Menſchen und dem Gange des Handels und der Gewerbe, die Nothwendigkeit oder Nützlichkeit des Ausfuhrverbotes unterſucht.

Wenn es nothwendig ſeyn ſollte: ſo müßte zu fürchten ſeyn, daß ohne das Verbot unſere Vorräthe in das Ausland geführt würden. Und das fürchtet man wirklich.

Aber wie ſollte doch wohl der Ausländer darauf verfallen, bey uns zu kaufen, wenn wir ſelbſt Mangel fürchten, wenn es alſo bey uns ſelbſt theuer iſt? Wird er nicht lieber andre Märkte ſuchen, wo es wohlfeiler iſt? Von Pol zu Pol iſt doch nie allgemeiner Mangel. „Aber,“ erwiedert man, „wenn es andrer Orten auch nun noch theurer

*) Unumſtößliche Beweiſe aus unwiderleglichen hiſtoriſchen Thatſachen über die Schädlichkeit der Getreideſperren, findet man in Thaer Einleitung zur Kenntniß der engliſchen Landwirthſchaft, 2. B. 2. Abtheil. Ferner: in Normanns Schrift: Die Freyheit des Getreidehandels ꝛc. Hamburg, bey Hofmann, 1802. Ferner in der Schrift: Wahrheit ohne Schminke über den freyen Getreidehandel ꝛc. (vom D. v. S.) Lpz. 1804.

D. Verf. M.

theurer ist, wie bey uns, so wird der Ausländer doch bey uns kaufen.“ Wer die Sache kennt, kann so nicht sprechen. Selbst der reiche Engländer, welcher immer an allem Uebel Schuld haben soll, kann von uns im Obersächsischen keinen Weizen mehr kaufen, wenn der Berliner Scheffel hier zur Höhe von 5 Rthlr. gestiegen ist. Denn außer diesem 1.) Einkaufspreise kostet ihn der Weizen noch 2.) Provision an den Commissionshändler, der einkauft; 3.) Transportkosten an den Fluß; 4.) Lohn für die Einlader; 5.) Fracht auf dem Flusse; 6.) Zölle und Abgaben; 7.) Kosten des Umladens auf das Seeschiff, wenn nicht gar noch vorher auf den Flüssen irgendwo umgeladen werden muß; 8.) Gebühren des Spediteurs; 9.) Seefracht; 10.) Assecuranz-Prämie; 11.) Kosten des Ausladens; 12.) die Zinsen für alle diese Auslagen; 13.) Endlich kommt noch der Verlust am Wechselcours hinzu, welcher natürlich desto größer ist, je größere Summen uns von ihm zu zahlen sind, und wohl in solchen Zeiten, wo viel Getreide nach England gieng, in den ostseeischen Häfen 20-25 Procent betrug. Der Engländer kann also nur dann für den Berliner Scheffel 5 Rthlr. in Sachsen zahlen, wenn er in England — denn der Kornhändler muß ja selbst etwas gewinnen — über 10 Rthlr. wieder dafür erhalten kann; also das Quarter mindestens 6 Pfund Sterling kostet. Im Jahre 1799 selbst kostete es nur $5\frac{1}{2}$ Pf. St., und diese enorme Theurung war ohne Beyspiel. Dies wird zeigen, wie wenig wir zu fürchten haben, daß in theuren Jahren der Fremde bey uns kaufen werde.

Aber wenn auch der Fremde bereit wäre, aller übrigen Kosten, die ihn und nicht den Einheimischen treffen, ungeachtet, unsere schon theuern Preise zu überbieten; würden unsere Kornhändler sich wohl von einem kleinen

Gewinne locken lassen, lieber ihm, als uns zu verkaufen? Bey uns zieht er Geld um Waare, bey dem Ausländer muß er später Rimessen erwarten, so daß er sein Capital öfter bey uns, als mit dem Fremden umsetzen kann. Uns kennt er, bey dem Fremden riskirt er. Wie erstaunlich viel mehr müßte ihm also der Fremde geben, wenn er ihn uns vorziehen sollte? Man beschuldigt ja bey allen Theurungen diejenigen, welche Getreide zu verkaufen haben, daß sie damit wucherlich zurückhalten; warum sollten sie denn nur gegen ihre Mitbürger zurückhalten, und nur bereit seyn, den Fremden zu verkaufen? Warten sie auf höhere Preise, warum warten sie nicht auf höhere Preise vom Ausländer? Da die Ausländer, wie man sagt, größere Preise bieten, als wir: so müssen sie auch größere Noth haben. Die Preise müssen also bey ihnen auch noch höher steigen. Warum sollte also blos gegen sie der Kornhändler nicht zurückhalten.

Sollten auch die wenigen Menschen, die es noch wagen mögen, in Deutschlands Mitte mit Getreide zu handeln, sollten diese wohl Fonds genug haben, um so große Vorräthe aus dem Lande zu schicken, daß dadurch Theurung bey uns entstünde? Man nehme Churfachsen zum Beyspiel. Es wird jährlich etwa 12 Millionen Berliner Scheffel gebrauchen. Man nehme an, daß der Berliner Scheffel auf 2 Rthlr. gestiegen sey. Schicken die Kornhändler in Sachsen 500,000 Scheffel aus dem Lande, also $\frac{1}{24}$ des Bedarfs: so ist das noch im mindesten nicht merklich, eben so wie es unmerklich ist für den Hausvater, der Einen Scheffel mahlen läßt, und $\frac{1}{24}$ oder $\frac{3}{4}$ Berliner Metzen davon verliert. Um so viel wird er wohl einmal in der Mühle betrogen. Soll der Scheffel durch Ausfuhr auf 3 Rthlr. gebracht werden: so müssen ungefähr 3 bis 4 Millionen Berl. Scheffel aus Sachsen geführt

werden.

werden. Wo sind aber so viele und so reiche Kornhändler in Sachsen, welche zusammen für 8 bis 12 Millionen Rthlr. Lieferungen unternehmen könnten? (Beyläufig kann man aus solchen Berechnungen abnehmen, wie lächerlich oft Stadtgeschwätz einzelnen Menschen Schuld giebt, durch Aufkauferey Theurung verursacht zu haben. Oft wird das von Menschen gesagt, die so wenig Credit als Geld haben, irgend eine bedeutende Unternehmung zu machen.)

Wenn aber, um den undenkbaren Fall zu setzen, der einheimische Kornhändler oder Ackerbesitzer beym Ausführen beträchtlich gewönne, kann man denn glauben, daß das Verbot einen beträchtlichen Nutzen haben würde? Gilt in der Nachbarschaft der Scheffel um einen Thaler wirklich mehr, (und nicht etwa im bloßen Gerüchte, wie häufig der Fall ist) wer will das Korn bey uns halten? Sind Wachen und Zollbeamten alle unbestechlich? Kann keine List ihrer Scharfsicht entgehen?

Was wollen wir aber mehr Zeugnisse, als was in diesem Augenblicke geschieht? Im Schwarzburgischen und Bayern ist die Ausfuhr nicht verboten, und das Getreide ist da nicht nur nicht theurer, als in andern Ländern, sondern auch, obgleich natürlich in einem solchen Jahre theurer, als sonst, doch nicht so theuer, als in den gesperrten Ländern. Und hat Sachsen durch seine mehrjährige Kornsperre wohlfeilere Preise erhalten? Kann es einen einleuchtendern Beweiß geben, als dies letzte Land, wie ganz vergeblich Kornsperren sind?

Aber das Schlimmste ist, daß dieses Verbot der Ausfuhr nicht allein nichts hilft, sondern daß es schlechterdings auch die Theurung vermehrt, und auf die schädlichste Art vermehrt. Die allgemeine Erfahrung

lehrt dies, so wie sie lehrt, daß nie, wo ein freyer Kornhandel blühte, Mangel oder sehr große Theurung sich zeigte. Der Grund dieser Erscheinung ist auch sehr leicht erklärbar, wenn man den Gang des menschlichen Verkehrs nur kennt.

Wenn die Ausfuhr des Getreides verboten wird: so ist dies eine öffentliche Ankündigung, daß man Mangel im Lande zu befürchten habe. Die natürlichste Folge davon ist, daß jeder beschließt, seine Vorräthe so lange als möglich zu sparen. Denn je weiter in das Jahr hinein, desto seltener wird das Getreide werden. So lange er also noch Credit hat: so lange borgt er lieber, als daß er sein Getreide zu Markte bringt. Das verdanken ihm nun zwar alle die Menschen, welche selbst ihre Waare, oder die Wissenschaft, Kunst und Arbeit, womit sie handeln, gern so theuer als möglich an den Mann bringen. Man schilt ihn einen Wucherer, und bedenkt nicht, daß nur eine ihm vortheilhafte Conjunctur ihn schadlos halten könne bey alle dem Risiko des Mißwachses, des Hagelschlages u. s. w., welches er bey seinem gefahrvollen Gewerbe übernimmt. Wer ersetzt ihm die Unfälle, die seine Erndten verwüsten? Ja, man bedenkt nicht, daß gerade eine unglückliche Erndte das Verbot der Ausfuhr hervorgebracht hat; daß der Landsmann also wirklich Schaden gelitten, den nur ein höherer Preis ihm ersetzen kann, daß er einen höhern Preis haben muß, wenn er Gesindelohn, Tagelohn, Unterhaltung seines Viehes, und andre Auslagen für die künftigjährige Bestellung bestreiten soll. Keiner der hartherzigen Schreyer, die über Bedrückung der Armuth declamiren, berechnet, wie hoch dem Landmann selbst durch jene Auslage der Scheffel des geerndteten Getreides zu stehen kommt, für den sie ihm den Preis

bestim-

bestimmen wollen. Hat einer einmal wirklich gesagt: er werde nicht eher verkaufen, bis der Scheffel 5 Rthlr. koste: so schilt man ihn einen Wucherer, ohne zu erwägen, daß, wenn er nur $\frac{1}{3}$ von dem geerndtet hat, was er erndtet, wenn der Scheffel $1\frac{1}{2}$ Rthlr. kostet, er jetzt wirklich $4\frac{1}{2}$ Rthlr. für sein Getreide lösen müsse, wenn er bestehen soll. — Aber zu unserm Zwecke zurück: Mag er recht oder unrecht thun, genug er wird nach dem Verbote sein Getreide zurückhalten, so lange er kann. Das läugnet auch niemand. Darüber klagt man ja eben. Also kömmt schon darum, wenn die Ausfuhr verboten wird, weniger Getreide in die Stadt, als sonst kommen würde, und es wird also schon darum die Theurung erhöhet, die Noth vergrößert.

Auf der andern Seite: Wenn ein Verbot der Ausfuhr erfolgt ist, so kann der Kaufmann es nicht wagen, Getreide zu kaufen, wenigstens nicht so viel, wie sonst. Soll er Geld auf eine Waare wenden, über welche er nicht frey verfügen kann? Soll er riskiren, daß beym Steigen der Preise ein erbitterter Pöbel seine Vorräthe plündere? daß Obrigkeiten ohne Energie der Plünderung ruhig zusehen und dulden, daß die Plünderer ihren Raub durch die Wachen hin ruhig und ungehindert forttragen? daß ein vornehmerer Pöbel wohl gar spricht: es sey recht geschehen? Wie die Aufkäuferey bey freyem Handel wirke, ist oben bereits bemerkt. Nur aber bey dem Verbote kann der Aufkäufer nur wenig oder gar nicht kaufen. Der Bäcker hingegen in den Städten hofft, wie Jedermann, von dem Verbote wohlfeile Preise. Darum kauft er, selbst wenn er das Vermögen hat, große Vorräthe zu kaufen, nur wenig Vorrath: versteht sich von einer Woche etwa zur andern, weil er immer in der nächsten wohlfeiler zu

kaufen hofft. Auch darf er es ja nicht wagen, viel zu kaufen, weil er sonst als Kornwucherer verschrieen, vielleicht geplündert werden würde. Weder der Aufkäufer also, noch der Bäcker, kaufen viel; einzelne Familien, die selbst backen lassen, sind in allen Städten wenige. Auch diese wenigen versorgen sich nicht mit großen Vorräthen, weil sie von Woche zu Woche Wohlfeilheit hoffen. Die Folge davon ist also, daß der Landmann, der auch wirklich gern verkaufte, weil er Geld braucht, nicht Käufer in der Stadt für alles Getreide findet, was er bringt. In der Stadt, wo der Rec. schreibt, (Halle) war vor einiger Zeit wegen Theurung ein Tumult, und er lieset, indem er dies schreibt, im Wochenblatte eine Bekanntmachung des Magistrats, daß eine Quantität von einem Landmann jetzt zur Stadt gebrachtes Getreide aufgeschüttet worden wäre, nicht, weil es von Aufkäufern wäre aufgekauft worden, sondern, weil es auf dem Markte keinen Käufer gefunden, nun aber an die Bäcker einzeln verkauft werden würde. Der Landmann, sieht man also, kann, wenn das Verbot besteht, nur wenige Käufer finden, und die, welche in die Welt hinein schreiben, oder sagen, daß man den Landmann zum Verkauf zwingen müsse, wenn er zurückhalte, vergessen in ihrem Eifer, daß zwey zum Kaufe gehören, daß sie also dann auch Käufer herbey zwingen müssen. Daher bleiben durch die Kornsperre immer große Vorräthe liegen, in den Städten steigt Preis und Noth, und der Landmann behält seine Vorräthe, und leihet das Geld, dessen er bedarf, und muß es leihen. So hemmt das Verbot die natürliche Zufuhr in die Städte, und daraus erklärt sich die Erscheinung sehr leicht und natürlich, daß allemal das Verbot der Ausfuhr unausbleiblich Theurung und Man-

gel in den Städten verursacht. Diejenigen haben also allerdings nicht unrecht, welche die diesjährige Theurung keine natürliche nennen, sondern eine künstliche. Vor einigen Jahren machte Rec. gleich nach der neuen Erndte eine Reise auf dem Lande; und weil in dem Jahre die Ausfuhr wegen der schlechten vorjährigen Erndte verboten gewesen war: so zeigten ihm Pächter und Gutsbesitzer auf ihren Speichern noch beträchtliche Vorräthe mit der bittern Klage, daß sie nirgends Abnehmer dafür gefunden hätten. Mehrere Zeitungen melden gerade jetzt aus den Gegenden von Frankfurt am Mayn, daß dort, der hohen Fracht ungeachtet, die Ausfuhr des Getreides in solche Orte hin heimlich fortdaure, wo das Getreide sogar wohlfeiler sey. Ist das wahr: wie ließe sich das wohl anders, als dadurch erklären, daß man des Verbots wegen in den nahen Städten keine Abnehmer findet?

Wenn aber das Verbot schon für das gegenwärtige Theurungsjahr die Noth vermehrt: so wirkt es noch nachtheiliger für die kommenden Jahre. Es vernichtet den Getreidebau. Ein theures Jahr würde den Landmann sonst ermuntern, doppelte Kosten und Fleiß auf den Getreidebau zu verwenden. Jetzt ist aller Muth dafür niedergeschlagen. Der Verf. von Nro. 1. sagt ganz richtig, daß jetzt nicht mehr Getreide im nördlichen Deutschland gebauet werde, als sonst, ungeachtet aller unleugbaren Verbesserungen unsers Ackerbaues, und ungeachtet unsrer vermehrten Volksmenge. Dagegen habe der Anbau des Tabacks, des Raps, der Cichorie, der Runkelrübe, des Kümmels und andrer Handelsgewächse, unendlich zugenommen. Seit mehrern Jahren war in hiesigen Gegenden die Ausfuhr des Roggens verboten, die des Weizens erlaubt. Das ermunterte

den Bau des Weizens so sehr, daß er fast auf den Roggenpreis herabfiel. Selbst auf Roggenäckern, die wenig tauglich waren, Weizen zu tragen, baute man ihn. Aber weil er freyes Eigenthum blieb: so baute man ihn lieber und verlor lieber am Ertrage, als daß man Roggen gebaut hätte, dessen man nicht Herr blieb. So bewirkte die Freyheit des Weizenhandels so sichtbar verhältnißmäßige Wohlfeilheit, die Beschränkung aber des Roggenhandels so sichtbar verhältnißmäßige Theurung.

Bleibt daher in den Ländern des nördlichen Deutschlands die Ausfuhr länger verboten: so werden alle glückliche Erndten uns keine wohlfeile Preise schaffen. Der Rec. legt hier diese Voraussagung zum Zeugnisse für die Zukunft nieder, weil die Gegenwart die Wahrheit nicht sehen will, welche Nachdenken kostet. Ja die Theurung und der Mangel werden bey fortdauernder Beschränkung des Getreidehandels bald noch größer werden. Allenthalben wird man immer mehr Handelskräuter bauen, und dann bey einer Mißerndte Hungersnoth ganz unvermeidlich machen.

Eine Fabrik empor zu bringen, ist das sicherste Mittel unstreitig ein großer Absatz, eine ausgebreite Ausfuhr. Niemand wird dagegen zweifeln, daß das sicherste Mittel, in Schlesien die Leinwand-Manufactur zu zerstören, und die Leinwand selten zu machen, ein Verbot ihrer Ausfuhr seyn würde. Verdient denn die Getreide Fabrik, um uns einmal so auszudrücken, nicht so viel Begünstigung, als eine jede andere, ja, als alle zusammen? Gibt es aber ein kräftigeres Mittel, uns viel Getreide zu schaffen, als Begünstigung des Ackerbaues? Gibt es eine bessere Begünstigung eines Gewerbes, als freye Disposition über sein Product jeden Producens

ducenten zu lassen? Ist es denn so schwer einzusehen, daß aller Muth zum Produciren niedergeschlagen wird, wenn man jemandes Eigenthum über sein Product beschränkt? Oder kann man im Ernst glauben, daß Beschränkung des Eigenthums am Produkt der Produktion nicht schaden sollte?

Es gibt aber Ein sicheres Mittel, die Preise des Getreides sogleich fallen zu machen, nämlich Aufhebung des Verbots der Ausfuhr; und feyerliche Zusicherung der stets fortdauernden gänzlichen Freyheit des Getraidehandels ist das einzige Mittel, billige Preise und hinlänglichen Vorrath für immer zu erhalten. Dieß liegt, wie bisher gezeigt ist, in der Natur des Verkehrs und im Gange des Handels und der Gewerbe, und alle Erfahrungen bestätigen dieses. Holland, welches sogar noch immer von Fremden Getreide kauft, also, nach der gemeinen Meynung und Ansicht der Dinge, nie so viel hat, als es bedarf, hatte bis 1799 nie die Ausfuhr verboten, und es hatte nie Mangel gehabt, oder übermäßige Theurung. Es verbot in jenem Jahre die Ausfuhr, und hatte zum ersten Male beydes. In Neuwied war 1772 keine Ausfuhr verboten, und es hatte keinen Mangel, wie alle übrige Länder. Im siebenjährigen Kriege, als allenthalben die Ausfuhr gesperrt war, fielen die Preise im Hannöverischen ohne alle Zufuhr vom Auslande, sobald der Feldzug wieder eröffnet wurde, und also auf das Verbot nicht weiter gehalten werden konnte. Als im Jahr 1794 im December, noch einer schlechten Erndte, die Ausfuhr zu Königsberg in Preußen verboten wurde, stiegen die Preise binnen acht Tagen nach dem Verbote von $4\frac{1}{2}$ bis 5 Gulden auf 8 bis 9 Gulden; und darauf, als im April 1795, nach dem Baseler Frieden, das Gerücht sich verbreitete, daß die

Ausfuhr wieder erlaubt sey, bewirkte dies bloße Gerücht, wegen seiner damaligen großen Wahrscheinlichkeit, ein Fallen der Preise auf 5 ½ Gulden; und die Erneuerung des Verbots brachte sie eben so schnell wieder auf 10 Gulden.

Niemand wird aber ein Beyspiel aufstellen können, daß das Verbot der Ausfuhr die Preise hätte fallen machen. Kamen mit demselben etwa anders woher große Vorräthe, oder wurden mit ihm zugleich große Magazine des Staats, oder große Privat-Vorräthe in einer Stadt losgeschlagen, so konnte dieß wol ein Fallen der Preise auf einige Zeit bewirken; aber nie die Ausfuhr-Verbote. Haben sie jetzt in Sachsen gefruchtet?

Das begreift sich überdem, daß, wo Mangel in einem Lande wirklich zu fürchten ist, auswärtige Kaufleute darauf sinnen werden, Korn auf Speculation dahin zu schicken, und daß inländische Kaufleute Korn vom Auslande werden kommen lassen. Dazu wird ihr Vortheil und die Aussicht auf sichern Gewinn sie reitzen. Aber sobald man die Ausfuhr verbietet, wird der Ausländer nicht schicken, der Inländer nichts kommen lassen. Denn wer wollte sein Eigenthum an einen Ort bringen, wo er dessen nicht mehr völliger Herr bleibt, und im Fall des Mißlingens seiner Speculation es anders wohin bringen kann? Oder welcher Inländer wollte sein Geld, womit er machen kann, was er will, anwenden, um eine Waare dafür kommen zu lassen, womit er nicht machen kann, was er will?

Freyheit des Handels sichert vor Mangel und Theurung, und erspart den Fürsten tausend Sorgen und Kosten. Ein Exempel haben wir an Flachs und Leinwand. Daran ist nie Mangel oder übergroße Theurung gewesen. Eine Menge Leinwandhändler halten immer Vorräthe

räthe davon; sie schicken nie allen Vorrath aus dem Lande, obgleich viele Länder gar keinen Flachs haben, und alle ihre Leinwand kommen lassen müssen. Dieser Vorrath der Leinwandhändler verhindert ein sehr großes Schwanken der Preise. Und gleichwol ist Leinwand lange nicht ein so großes Bedürfniß, als Brod. Wie viel mehr würden also Kornhändler als Leinwandhändler seyn, wie viel größere Vorräthe würden sie halten! Sie würden verhüten, daß in wohlfeilen Jahren das Getreide zu sehr falle, und würden dann dem Landmann wetteifernd abkaufen, um Vorräthe zu halten. In theuren Jahren aber hätten sie Vorräthe und hinderten die Theurung. So lehrte es auch die Erfahrung, wo freyer Kornhandel war. Auch würden die guten Preise, welche solche Aufkäufer dem Landmann in guten Jahren schafften, diesen in den Stand setzen, die Mittelpreise in schlechten Jahren ohne seinen Ruin zu ertragen.

Aber selbst im gegenwärtigen Jahre (1805) werden, weil die Kornsperre besteht, ungeachtet der selten so glücklichen Erndte, die wir haben, die Preise nicht fallen. Man erlaube die Freyheit des Handels, und sehe dann, wie schnell sie fallen werden.

Mehrere sind wol der Meynung, daß allerdings der freye Kornhandel an sich gut wäre. Aber sie glauben, alle Fürsten müßten sich vereinigen für die Freyheit der Ausfuhr, wenn sie vortheilhaft seyn sollte. Wenn aber Ein Fürst sperre: so müßten dessen Nachbarn es auch. Nun leugnen wir keinesweges, daß ein solcher Verein aller Regenten Europa's sehr vortheilhaft und löblich wäre. Ja, wir wüßten nichts, was wir inniger für das Wohl so vieler Millionen wünschen möchten. Aber auf solche Hoffnungen möchten wir nicht bauen. Wir behaupten vielmehr, daß jede einzelne Re-

gierung eines großen, oder eines kleinen Staats, die Maßregel der gänzlichen Freyheit des Getreidehandels mit dem größesten Erfolge ergreifen könne und müsse.

Es ist allerdings, wie oben gezeigt ist, wahr, daß Sperre Theurung hervorbringe; und daß die Theurung in benachbarten Ländern auch allerdings einige Erhöhung der Preise bey uns zur Folge haben kann, ist unleugbar. Lassen wir uns aber das nicht irren. In das gesperrte Land bringt gewiß Niemand von unsern Kornhändlern Getreide, und dort kauft gewiß Niemand Vorräthe von uns. Nur die sperrende Regierung könnte selbst kaufen, und das kann nie sehr viel seyn, wie sich bald hernach ergeben wird. Warum wollen wir also die nachtheiligen Folgen der Sperre, Theurung und Mangel, auf uns laden, wenn unsre Nachbarn dies thun? Die Natur der Sache, die gesunde Vernunft, verbürgt es uns, daß bey freyem Handel die Preise bey uns nie so hoch steigen werden, als bey den sperrenden Nachbaren.

Zudem ist auch nicht die Freyheit der Ausfuhr allein das Mittel, die Theurung zu verhüten, sondern die Freyheit des Handels überhaupt, also auch die Freyheit aller und jeder Aufkäuferey auf dem Markte der Stadt, wie auf dem flachen Lande umher. Diese innere Freyheit kann nicht einmal füglich ein Gegenstand eines Vertrages mit Auswärtigen werden.

Wenn aber benachbarte Staaten sperren, folglich ihr Landmann keinen Absatz in seinem Vaterlande findet, und in unserm Staate alle Freyheit des Handels blüht: so kann man sich darauf verlassen, jener benachbarte Landmann wird alle Wachen seines Landesherrn zu durchschleichen, und seine Aufseher zu umfahren wissen, um bey uns Geld zu lösen, was er zu Hause nicht lösen kann.

kann. Unsere Vorräthe werden immer reich seyn; wie ja das Wasser am stärksten dahin strömt, wo es den meisten Abzug hat.

Noch Andere dringen darauf, daß die Ausfuhr zwar nicht beschränkt werden solle, aber sie wollen, daß der Staat Getreide-Magazine anlegen solle, um sein Land zu versorgen. So wie alle halbe Maßregeln, so ist gerade diese Meinung die heillosesste unter allen. Daß ein Staat Magazine für seine Armee halte, ist gut und recht. Für das Land kann und soll er sie nicht halten. Das Magazin für die Armee ist blos ein Vorrath, wie ein kluger Hausvater ihn für seine Leute kauft, und eine Vorsicht auf den Fall eines Kriegs. Aber ein anders ist ein allgemeines Landes-Magazin.

Zuerst: Wie könnte denn ein Staat Magazine halten, welche wirklich dem Mangel abhülfen? Wenn ein solches Magazin in der That helfen sollte: so müßte es doch so viel haben, als für das Land auf ein halbes Jahr hinreichte. Der preußische Staat müßte also z. B., um für seine Unterthanen gehörig zu sorgen, auf seine Magazine 30 Millionen Berliner Scheffel aufschütten. Wenn er auch den Scheffel für 1 Rthlr. haben könnte: so erforderte dies ein Capital von 30 Millionen Rthlrn. Welche Gebäude müßte er aufführen, um allenthalben den Vorrath gehörig vertheilt zu bewahren? Außer diesem ungeheuren Capitale der ersten Anlage, müßten nun jährlich gerechnet werden: 1.) die Zinsen desselben, 2.) die Kosten der Unterhaltung der Gebäude, 3.) die ungeheure Menge von Commissaren, Controlleuren und andern Beamten, und der Lohn für die Arbeiter zum steten Umstechen u. s. w. Welcher Staat wäre reich genug zu solchen Kosten? Und der Verf. von Nro. 4. ist noch dreist genug, den König von Preußen deshalb zu

beschul

beschuldigen, daß keine solche Land-Magazine im Preußischen angelegt seyn. Wenn hingegen ganz freyer Kornhandel blühte: so sollten sich doch wol in allen preußischen Städten aus allen Kaufleuten, Krämern, Hökern, Bäckern, Müllern und andern 30,000 Kornhändler und Aufkäufer finden. Jeder von diesen dürfte nur im Durchschnitt 1000 Scheffel Vorrath haben, nur (nach obigem Preise) ein Capital von 1000 Rthlrn. in diesem Handel anlegen, und sie würden schon jenen Bedarf haben, und jeder würde Arbeiter und Tagelöhner schon für sich beschäftigen.

Zweytens: Warum soll denn auch der Staat einen Handel treiben, den Bürger treiben können? Alle Männer von Einsicht stimmen überein, daß nichts schädlicher sey, als irgend einen Handelszweig in Regie zu nehmen. Oder heißt das etwa nicht Handel treiben, wenn man Getreide kauft, um es wieder zu verkaufen? Und muß nicht der Staat wenigstens die Zinsen seines Capitals, die Kosten der Gebäude, die Besoldung der Magazinbeamten und den Lohn der Arbeiter beym Verkaufe gewinnen? Als Friedrich Wilhelm der Dritte den Tabackshandel außer Regie setzte: so dankte ihm die Freude aller vernünftigen Menschen, und Tausende von Familien, die ihren Erwerb wieder erhielten. Und man wollte jetzt dem Staate sogar den so ungleich bedeutendern Kornhandel geben, und dem Privatmann eine so reiche, sichere und wohlthätige Erwerbsquelle nehmen? Ein Gewerbe des Staats aber ist allemal Monopol. Denn wenn Andern dasselbe Gewerbe sonst verstattet würde: so würde der Staat es nie treiben können, weil die Bezahlung der Beamten, durch die er es treibt, ihm zu kostbar werden, und diese doch nie mit der Thätigkeit arbeiten, als ein Privatmann für sein eignes Interesse.

Wisset ihr auch nicht, daß dieser Vorschlag von dem Magazine schon ausgeführt ist, und daß ihr selbst beym Lesen mancher Reisebeschreibung ihn schon verflucht habt, weil er in dem Lande, wo er ausgeführt wurde, den Ackerbau so ganz ruinirte, daß dies Land eines der elendesten in Europa ist? Wahrlich! die apostolische Kammer hatte es nicht absichtlich darauf angelegt, den Kirchenstaat zu Grunde zu richten. Sie wollte, wie unsere Projektmacher in Deutschland, durch Magazine den Städtern wohlfeile Preise verschaffen. Nicht Habsucht des päbstlichen Stuhls, sondern väterliche Vorsorge, machte das Land so elend; und wir schlagen noch Maßregeln vor, die wir oft so bitter getadelt haben?

Drittens: Schon darum sind Landes-Magazine eine blutige Wunde für das Land, weil sie eine Wohlfeilheit wider die Natur erzwingen sollen. Die Handelsfreyheit wird von selbst verhüten, daß die Preise nicht zu sehr steigen, aber im Wege der Natur der Dinge. Auch wird sie verhüten, daß sie nie zu sehr fallen, und im Durchschnitt ein natürlicher Mittelpreis bleibe. Die Magazine haben gerade die Tendenz, wohlfeile Preise zu bewirken. Man hat die Einrichtung wirklich in einem namhaften Staate getroffen, daß der Landmann das Getreide um einen bestimmten niedrigen Preis, weit unter dem Marktpreise, in die Magazine liefern soll, damit man es in Mißwachsjahren wohlfeiler verkaufen könne. Was muß davon nothwendig die Wirkung seyn? Daß der Landmann nie empor kommen kann. Man bedenke doch dies Beyspiel: Man sähe voraus, daß nach einiger Zeit Leder so hoch im Preise steigen werde, daß ein Paar Schuhe auf 4 Rthlr. kommen würden. Man fienge nun jetzt an, ein Schuh-Magazin anzulegen; man nöthigte alle Schuhmacher, jetzt eine Anzahl Schuhe, noch gar dazu

unter dem Preise, in dies Magazin zu liefern, und wenn nun die befürchtete Theurung einträte: so verkaufte man das Paar, welches kein Schuhmacher unter 4 Rthlr. geben könnte, für 2 Rthlr. Würden dadurch nicht ohne Barmherzigkeit die Schuhmacher ruinirt? Müssen nicht eben so die Landleute, bey weitem die größeste Zahl, durch ähnliche Kornmagazine ruinirt werden? Wenn der Mißwachs so groß ist, daß dem Landmann, im Durchschnitt genommen, die Auslagen des Ackerbaues mit seiner Erndte verglichen, ein Scheffel auf 3 Rthlr. zu stehen kommt, muß er nicht absolut zu Grunde gehen, wenn man ihn zwingt, den Scheffel für $1\frac{1}{2}$ Rthlr. zu verkaufen? Wird das nicht Hungersnoth machen, wenn der Landmann außer Stande ist, die Kosten des Ackerbaues auszulegen(Hängt dagegen das Blühen der Städte nicht von der Wohlhabenheit des Landmanns eben sowol ab, als die Wohlhabenheit des Landmanns hinwieder von dem Blühen der Städte?

Die Magazine haben noch endlich einen fürchterlichen Nachtheil. Wenn es Magazine der Art wirklich gäbe: soll das Korn denn auch ins Ausland geführt werden dürfen? Soll es — so ist nicht abzusehen, warum nicht eben so gut der Magazinvorrath zum Nachtheile, wie man glaubt, werde ausgeführt werden, als beym Privathandel, und warum man denn beym Privathandel blos die Ausfuhr verbietet? Soll aber nicht ausgeführt werden: so kommen beyde verderbliche Zerstörungen über den Ackerbau, Kornsperre und Magazine. Wer wird noch Korn bauen? Eine Hungersnoth ist unvermeidlich, wo nicht auf einer Seite ein äußerst fruchtbarer Boden, auch bey allen Beschränkungen, zum Getreidebau reizet, auf der andern aber der Anbau von Handelskräutern durch Localumstände unmöglich ist.

Wenn

Wenn die Natur der Sache, wenn der Gang der Dinge, welchen die Vorsehung selbst eingerichtet hat, von selbst alle Uebel entfernt oder mildert: warum sollen Menschen, als voreilige Aerzte, den Lauf der Natur unterbrechen? Als die Vorsehung ordnete, daß das Eigenthum heilig seyn, und niemand gezwungen werden sollte, von dem Seinigen andern wider freyen Willen zu schenken: so geschah es gewiß zum Besten der Menschen in dieser irdischen Welt. Ja! die Staaten wurden nur zu dieser Sicherheit des Eigenthums gegründet. Kann es also so ganz unbedenklich scheinen, blos auf die Einsicht eines Finanzrathes hin, das Eigenthum zu beschränken? Wenn man Bäckerzünften oder Fleischern, die ein Monopol haben, eine Taxe setzt: so ist das nicht unrecht! Denn da man einen Schritt vom Wege der Natur abgethan hat, durch das Monopol: so mag man auch den zweyten thun, und durch die positive Verpflichtung zur Taxe dem positiven Rechte des Monopols Maaß und Ziel setzen. Aber es ist freyes Eigenthum, das Getreide, was jemand erzeugt. Wir haben gezeigt, wie unschädlich, ja wie vortheilhaft es ist, die freye Verfügung des Eigenthümers darüber ungekränkt zu lassen. Wie sollte es auch möglich seyn, daß je die Befolgung der Gesetze der Gerechtigkeit schädlich seyn könnte; und das, was an sich so unrecht ist, wie Eingriff in das Eigenthum, je vortheilhaft?

So weit gehet die gründliche Recension des Herrn Geh. Just. Rath Schmalz, dessen Aufnahme in diese Schrift keiner meiner Leser, noch weniger ein Recensent, mißbilligen wird, da sie Wahrheiten enthält, die man nicht genug verbreiten kann. Zu diesem Aufsatz hat nun H. G. J. R. Schmalz im Reichsanzeiger Nro. 63. v. J. 1806, noch einen Nachtrag geliefert,

zu welchem er durch eine andere Recension eines Mitarbeiters der Hall. Allg. L. Z. Nro. 5, v. J. 1806, veranlaßt wurde, welchen Nachtrag wir seines Interesse halber hier ebenfalls mittheilen müssen.

In einer Recension, sagt H. Schmalz, über einige die Theurung des Getreides betreffende Schriften, in Nro. 244 und 245 der A. L. Z. 1805, habe ich nicht nach dem, was Andere darüber schon gesagt haben, sondern nach meinen eigenen Beobachtungen das Vorurtheil bestritten, welches oft, und vornehmlich jetzt, die enorme Theurung und damit so unsäglich viel Unglück über viele Länder gebracht hat; das unseelige Vorurtheil, daß Beschränkungen des Getreidehandels, und namentlich Verbote der Ausfuhr, wohlfeile Preise schaffen und vor Mangel schützen. Ich habe dabey die aufgeklärtesten Schriftsteller aller Nationen, was auch sonst ihre staatswirthschaftlichen Meynungen seyn mögen, auf meiner Seite. Der Gang meiner Ideen war dieser:

Eine allgemeine Erfahrung lehrt, daß in Mangeljahren

1.) nach dem Verbote der Ausfuhr die Preise nie verringert werden, sondern

2.) darnach immer steigen, und Mangel und Noth sich mehren.

Diese Erfahrung suchte ich denn durch den Gang des Verkehrs unter den Menschen zu erklären.

Wer nun die Kornsperre vertheidigen will, der hat nicht meine oder Anderer Erklärung dieser Erfahrung zu bestreiten, sondern die Erfahrung selbst und ihre Allgemeinheit. Er hat also nur Fälle nachzuweisen, wo solche Verbote geholfen, und die Preise verringert haben — ja auch nur Fälle, wo sie nicht geschadet, nicht die Preise gesteigert haben.

Dagegen hat einer meiner Herren Mitrecensenten in Nro. 5. der A. L. Z. die Kornsperre ohne das zu vertheidigen gesucht. Da er seine Recension der meinigen entgegengesetzt hat: so glaube ich einige Worte hier erwiedern zu müssen, weil das Elend so vieler Millionen Menschen auf dem Spiele steht, und die Vertheidigung verjährter Vorurtheile immer Anhänger findet, besonders, wenn sie in dem hohen Tone des sogenannten Praktikers gegen den sogenannten Theoretiker geführt ist, obwol er mit leerer Theorie gegen Praxis streitet, oder vielmehr gegen Erfahrung. Denn leider! ist bey den praktischen Kameralisten die Praxis noch etwas anders, als die Erfahrung; und wahre Praxis läßt sich freylich nicht aus Büchern, aber auch wahrlich nicht aus Kammeracten schöpfen, sondern allein aus der Erfahrung des praktischen Lebens.

Fälle nun, wo die Verbote geholfen oder nicht geschadet haben, hat mein Herr Gegner nicht nachgewiesen, sondern alles beruht bey ihm, wie bey den sogenannten Praktikern, auf der hohlen Theorie: die Preise müßten wol fallen, wenn die Verkäufer auf das Land selbst beschränkt würden. — Zwar sagt er: man habe in den churhannöverischen Staaten mehrmals die Erfahrung gemacht, daß, sobald Weser und Elbe gesperrt worden, die Preise des Getreides ansehnlich gefallen wären. (Mehrmals also? Warum nur mehrmals? Die Preise sollen ja immer durch die Sperre fallen, meinen die angeblichen Praktiker. Warum also nur mehrmals? In welchen Malen also, unter welchen Umständen und unter welchen nicht?) — Aber wir reden ja nur von Mangeljahren. Daß in Jahren des Ueberflusses eine Kornsperre die Preise selbst bis zum Ruin des Landmannes fallen machen könne, daran zweifelt kein Mensch, das lehrt

leider die Erfahrung. Daß hingegen in Mangeljahren je durch eine Sperre die Preise in dem Lande, was Mangel hatte, gefallen wären, oder auch, daß sie dadurch nur nicht gestiegen wären, das ist, was ich läugne, oder vielmehr, wovon ich die Unmöglichkeit einsehe.

Alles Uebrige, was mein Herr Gegner sagt, ist so wenig durchgreifend, als es zum Theil seltsam ist. Oder wären folgende Behauptungen nicht seltsam: daß Beschränkung des Handels mit einem Produkt auf die Produktion selbst keinen Einfluß habe? daß Beschränkung des Eigenthums im Staate unbedenklich sey, da sie doch oft geschehen müsse? (als ob Beschränkung, um Anderer Rechte nicht zu kränken, und die, um Andern Vortheile zuzuwenden, ganz einerley wäre) daß nur reiche Leute mit Korn handeln könnten? (als ob großer und kleiner Handel nicht zweyerley wäre). Auch die Sperrungen sind so leicht nicht, wie sie aus den Kammer-Akten scheinen mögen, wenn die Noth den Verkäufer treibt, Geld zu lösen. Ich selbst habe im letzten Sommer (1805) gesehen, daß die sächsische Bauern bey Sangerhausen vorbey, durch alle Gränzwachen hin auf der Heerstraße hinab nach Sondershausen, Getreide führten. Gleichwohl galt in Sangerhausen der Dresdner Scheffel 12 Rthlr., und in Sondershausen nur 8 Rthlr. Aber in dem gesperrten Sangerhausen kaufte niemand mehr, als täglichen Bedarf, und in dem ungesperrten Sondershausen erhielt die Freyheit den Markt, den Ueberfluß und billigere Preise.

Wo wäre aber das Land, wohin der Handel kein Getreide bringen könnte, wenn nur die Sperre die Zufuhr nicht zurückschreckt? Es ist doch seltsam, daß man nicht zugeben will, auf Hollands Beyspiel sich zu berufen. Wahrlich! es hätte keine Zufuhr gehabt, ohne freye Ausfuhr. Allen Ländern wird es so gehen, und die Gebirgs-

birgsgegenden Sachsens und Schlesiens werden, wie Holland, billige Preise und Ueberfluß haben, wenn keine Sperre den Kornhändler dort wegscheucht. Daß man zur See leichtere Zufuhr erhalten könne, wie zu Lande auf Flüssen und Straßen, ist um so mehr ein leerer Vorwand, weil ja auch dann schwieriger aus einem solchen Lande ausgeführt werden kann, folglich die Ausfuhr ohnehin sich erschwert. Wird denn wirklich wohl Jemand aus Ländern Getreide kommen lassen, die Mangel haben? Kann Jemand auf den Einfall kommen, vom Erzgebirge oder vom Harze Korn zu verschreiben? Und wenn nicht, warum verbietet man denn dort wohl die Ausfuhr?

Seltsam ist es auch, wenn mein gegnerischer Herr Mitrezensent die Freyheit des Getreidehandels ein Experiment nennt. Ich dächte, der natürliche Gang der Dinge sey kein Experiment. Aber es gegen die Natur mit Verboten zu probiren, das ist ein Experiment. Und wir haben nie mehr als in diesen Jahren gesehen, wie schlecht dies Experiment glücke. Allenthalben ist die Sperre, und allenthalben auch Theurung; nur da nicht, wo der Krieg die Sperre hob.

Daß wenige Regierungen noch die Freyheit des Handels mit Getreide wieder herstellen, das liegt daran, weil die öffentliche Meynung noch immer am alten Vorurtheile klebt; und weil noch wenig höhere Staatsbeamte über Grundsätze der Staatswirthschaft aufgeklärt genug sind; und also ihren Fürsten, der doch nur durch sie die Lage der Umstände erfährt, auch bey seiner bessern Einsicht, durch die Schreckbilder der öffentlichen Meynung, von dem allein Guten und Wahren abzuwenden suchen, oder weil mancher Minister die falsche Delicatesse hat, eine Maßregel nicht verschlagen zu wollen, die ihm als Gutsbesitzer etwa vortheilhaft scheint.

Ich gestehe, nicht ohne Empfindlichkeit gelesen zu haben, was mein Herr Gegner schrieb: „Der entschiedenste Theoretiker soll wohl den Muth verlieren, die uneingeschränkte Freyheit des Kornhandels zu vertheidigen, wenn er vor seinen Augen die Möglichkeit sieht, seine Mitbürger dem Mangel und dem Tode Preis zu geben.“ Freylich, wem es nur um die Sicherheit seines Ichs zu thun ist, der mag es sehr bequem finden, sich hinter das Bollwerk des Gewöhnlichen zurückzuziehen, und dann, wenn die heillosen Sperren und Handelslähmungen, zu denen er räth, Mangel, Theurung und alle ihre gräßlichen Folgen, herbeygeführt haben, bey seinem Fürsten sich vertheidigen zu können, wie jene im Evangelium, die auch nur sich und den Schein suchten: „Herr, haben wir nicht in deinen Namen die Ausfuhr verboten? Haben wir nicht in deinen Namen die Aufkäufer ausgetrieben? Haben wir nicht Zwangsanstalten aller Art gemacht?“ Aber ein Mann, der mit Einsicht und Liebe der Menschen auch nur wenig Muth verbindet, wird vor solchen Schreckbildern nicht erschrecken. Er weiß es so gewiß, wie das Ein mal Eins, daß bey freyem Handel nie in der Welt Mangel oder übermäßige Theurung war, daß aber Sperre beyde herbeyführe, und so wird er fest und ruhig die Verantwortlichkeit übernehmen, wäre es auch mit seinem Leben dafür zu haften, daß nie übel seyn könne, was Gott, Recht und Natur wollen, und was die Erfahrung bewährt. O wenn ich durch Uebernahme dieser Verantwortlichkeit das Elend von meinen Brüdern wenden könnte, was ihnen in den gesperrten Ländern jetzt wieder so fürchterlich droht!

Halle, den 15. Jan. 1806.

Theodor Schmalz,
Kön. Preuß. Geh. Justizrath ꝛc.

Gewächse, Feuerung gebende.

Es giebt so manche Pflanze, die bey uns ohne die mindeste Pflege und Wartung sich selbst fortbauet, und die, wenn sie auch sonst unserer Wirthschaft keinen Nutzen gewährt, uns doch durch ihre in jedem Winter abgestorbenen Stengel, die ein sehr gutes Feuerungsmittel geben, nutzbar wird. Man sollte dergleichen ausgewählte Pflanzen mit Fleiß an abgelegenen, oft ganz unbrauchbaren Plätzen anbauen, wo sie wenigstens den Armen zur Feuerung dienen könnten. Wir haben an Pflanzen dieser Art, die nämlich alljährlich genutzt werden können, in Teutschland keinen Mangel, und hin und wieder in diesem Werke wird man welche aufgeführt finden. Aber es giebt auch ausländische Arten, die schon längst in unsern Gärten bekannt sind, daselbst ohne Kunst gebauet werden, und die sich vorzüglich zu diesem Endzweck eignen. Dahin gehören die Nordamerikanischen Aster-Arten, deren Stengel eine Höhe von 4 bis 6 Fuß erlangen, und aus einer Wurzel in Menge, oft bis 80 an der Zahl, erscheinen. Es giebt noch andere Gewächse der Art aus jenem Welttheil, z. B. aus den Gattungen: Helianthus, Silphium, Solidago u. s. w., die alle eine Menge hohe holzige Stengel im Winter geben; wir bleiben hier bey den Astern stehn. Ein Gartenfreund nahm im April von zweyen in seinem Garten befindlichen, jede 1 Rheinländ. Quadratfuß im Umfange haltenden, perennirenden Astern, die er vor Aster grandiflorus Linn. hält, aber auch eben sowol Aster Novae Angliae, oder Novi Belgii, weil sie nach seiner Angabe (im Lpz. Int. Bl. v. J. 1799 S. 188) spät blühen, gewesen seyn können, alle abgestorbene, vom Schnee und Regen ausgelaugte und verwitterte Stengel ab, band sie wie eine Welle zusammen,

und fand sie 6 Pfund schwer. Die noch harzigen Spitzen, brannten, an der Lampe angezündet, als ob sie mit Wachs überzogen wären. Er ließ die ganze Welle in den Stubenofen stecken. Sie brannte sehr gut, und der Ofen wurde sehr schnell erhitzt. Die Wärme im Zimmer stieg von 12 Gr. über'm Frierpunkt, bis zu 20 Gr. Nach einer halben Stunde waren die übriggebliebene Asche und Kohlen noch ganz glühend, und die Hitze im Ofen hielt sich gute 4 Stunden.

Ueberzeugt vom guten Erfolg dieses Versuchs, machte er nun folgende Berechnung: 1 Morgen von 180 Quadr. Ruthen Rheinl., giebt bey guter Mittelerndte 120 Bund Gerstenstroh, das Bund etwa 10 Pf. thut 1200 Pf. Bindet man daraus Bunde zu 6 Pf., so hat man von 1 Morgen 200 Bunde. Ein solches Bund würde, nicht nach heurigem, sondern nach sonst gewöhnlichen Strohpreisen, höchstens 6 Pfennige kosten, das Pfund also 1 Pf. Der Ertrag des Ackers, à 180 Ruthen, wäre hiernach an Stroh 4 Thlr. 4 Gr. Man mag auch den Ertrag an Strohe reichlicher und den Werth höher setzen. Aber man schlage dagegen an, daß nach obiger, zwar einzelnen, angeführten Erfahrung, ein Quadratfuß Aesterpflanze nur 3 Pf. Stengel bringe. Wenn nun 1 Ruthe 144 solcher Füße hat, und man giebt jeder Pflanze, damit sie sich oben ausbreiten könne, 4 Fuß Raum: so hat man auf 1 Ruthe 36 Pflanzen. Jeder Busch Stengel à 3 Pf., und das Pfund, dem Stroh gleich, à 1 Pf., giebt die Quadr. Ruthe 9 Gr. am Werth; der Morgen aber, à 180 Ruthen, die Summa 67½ Thaler. Man setze auch noch ein Drittheil herab: so bleiben 45 Thaler. Ein Ertrag, der alles, was man an Stroh und Körnern zu erndten erwarten kann, leicht übertrifft. Dazu ist die Feuerung auch in der Güte besser.

besser. Der gedachte Gartenfreund hat das Pf. Asterstengel, mit 1 Pf. Stroh im Werthe gleich gerechnet; aber durch fortgesetzte Versuche hat er gefunden, daß 6 Pf. Stoh nur halb so viele und halb so lange dauernde Hitze geben, als eben so viel Asterstengel. Sollte es nicht die Mühe belohnen, beym Holzmangel mancher Gegend, alle leere Plätze, Hohlwege, alte Schächte, Schlacken- und Schieferhalden, ja selbst Gärten, Aecker, mit solchen einträglichen Gewächsen zu bepflanzen?

Glanz-Herzkirsche, rothe.

Diese ganz teutschen Ursprungs seyende, und noch wenig bekannte Kirsche, hat einen zuckerartigen vortrefflichen Geschmack; ihr Saft ist im Ueberfluß vorhanden. Sie fängt an Ende Junii zu reifen, und in der Mitte des Julius gehet sie vorüber. Es ist eine recht gute Tafelkirsche, deren Baum sehr voll trägt. In der Baumschule des Herrn Nebrichs zu Raschwitz bey Leipzig, ist sie haben. Mit andern unter gleichen Namen, darf sie nicht verglichen werden. Im XXII. B. des teutschen Obstgärtners, S. 25 ist sie beschrieben und abgebildet.

Glasscherben.

Wo man jeden kleinen Abfall in einer Haushaltung zu nutzen sucht, da herrscht auch weiße Sparsamkeit im Großen. Sey auch der Gewinn noch so klein, so wird ihn selbst der begüterte Landwirth nicht seiner Aufmerksamkeit entgehen lassen. Hieher gehören die Scherben der zerbrochenen Fenstergläser, Bouteillen ꝛc., davon kein Haushalt jährlich befreyet seyn wird. Man sammle diese Scherben für die Glashütten, die sie wohl zu brau-

chen wissen, sie selbst abholen, und gern neue Glasbouteillen dafür geben. Auch in den Ziegelbrennereyen sind diese Scherben zu brauchen. Denn die mit Glasstaub überstreueten Ziegeln trotzen jeder Witterung, und unterliegen nie dem Ungestüm der Zeit. In London und vielen Städten Englands, stehen jederzeit in allen Gast- und Trinkhäusern, auch in andern Wirthschaften, leere Gefäße in Bereitschaft, oder es sind Gruben dazu gegraben, worein die Scherben zerbrochener Gläser und Flaschen geworfen und aufgehoben werden, bis Käufer kommen, sie aufladen, und wieder den Glashütten zuführen. Wie viel Fuder könnten nicht in einer mäßigen Stadt jährlich gesammelt werden? nicht einmal des Vortheils zu gedenken, daß durch dies Einsammeln mancher Mensch, manches Vieh, der Gefahr entgeht, sich Glasscherben in den Fuß zu treten.

Glaskirsche, doppelte,

groß Glaskirsche, doppelte Klaskirsche, Cöllnische Kirsche. Cerise à courte queue.

Dieser Riese unter den Glaskirschen oder Amarellen, hat eine große Menge Saft, von einem süßsäuerlichen erquickenden Geschmack. Die Frucht wird in der Mitte des Julius reif, und ist eine vortreffliche Tafelkirsche. Man muß sie als Zwergbaum, nicht hochstämmig, erziehen, wenn man sie recht groß haben will. Im XXII. B. S. 66 des teutschen Obstgärtners ist sie beschrieben und abgebildet.

Glaskraut, gemeines,

Rebhunkraut, Tag- und Nachtkraut, Mauerkraut, Peterskraut, Gnadenkraut, Petermeylandskraut, Glaswurz, Wandkraut, Treufkraut, Tropfkraut. Parietaria officinalis.

Durch das ganze gemäßigte Europa ist diese Pflanze in Wäldern und Büschen, auch im Gartenlande sowol, als an ungebauten Orten, zu finden. Die Rebhüner sollen ihr sehr nachgehen. Die zu Kohlen gebrannte Pflanze dient, gestoßen, gut zu Zahnpulver. Eben so wird die ganze Pflanze zur Reinigung der metallenen und gläsernen Geschirre gebraucht. Die Pflanze ist officinel, und wird in den Apotheken gebraucht, doch ehemals vielleicht mehr, wie jetzt.

Glockenbirn.

Diese große Birn, die nie welkt, hat ein grobkörnigt steinigtes, halbschmelzendes und etwas zusammenziehendes Fleisch. Ihr Saft ist nicht überflüßig, süßsäuerlich, mit ein wenig Würze vermischt. Sie zeitiget zu Ende Octobers, und hält sich zuweilen bis in den December, wo sie alsdann teig und sehr saftvoll wird. Zum Backen, Welken, Dämpfen und anderm ökonomischen Gebrauche, ist sie eine der schönsten und schätzbarsten Birnen. Im teutschen Obstgärtner von Sickler, XXI. Bd. S. 71 ist sie beschrieben und abgebildet.

Herr Pfarrer Sickler hat aber nach der Zeit, in dem zu Weimar herauskommenden Garten-Magazin, 1tem Jahrgang, S. 252, noch eine Glockenbirn (Poire Cloche) beschrieben und abgebildet, die er unter dem

Namen Senfbirn, fürstliche Tafelbirn, von Bremen erhalten hat. Beyde weichen in der Form sehr von einander ab, denn letztere ist viel größer. Auch die Beschreibung weicht von jener ab. Warum also zwey verschiedene Birnen unter einem Namen? Das Fleisch dieser letztern ist brüchig; der Saft nicht übrig vorhanden; der Geschmack zwar angenehm, aber von keiner sonderlichen stärkenden Süßigkeit. Sie reift Anfangs Octobers, und wird oft noch in demselben Monat teig. Sie ist mehr eine Wirthschafts- als eine Tafelbirn, wenn man sie nicht ihrer ansehnlichen Größe wegen mit aufsetzen will. In Bremen und der dortigen Gegend, soll sie mit Senf eingemacht und so zum Genuß verbraucht werden.

Glockenblume, gemeine,

gemeines Halskraut, Waldglockenblume mit Nesselblättern, braune Glocken, braune Fingerhütel, Halswurz, Zapfenkraut, Zäpfleinkraut.

Campanula Frachelium.

In allen europäischen Ländern wächst diese Pflanze in den Wäldern, in Gebüschen und an Hecken. Ihre Wurzel hat eine mehligte, schleimigte, süßlichte Substanz, und wird im Frühling sowol gekocht, als mit Essig, Baumöl und Pfeffer als Sallat gespeißt. Das Vieh aber rührt das Kraut nicht an.

Glockenblume, natterkopfblättrige,

größtes Halskraut, borstige Glockenblume, gemeines Halskraut, gemeine nesselblättrige Waldglockenblume, Wiesenglöcklein. Campanula cervicaria.

In den rauhen Gegenden und Wäldern von Schlesien, Sachsen, Hessen, der Pfalz, dem Harz und mehrern Gegenden Teutschlands, so wie auch in Siberien, in Schweden, wächst diese Pflanze. Ihre Wurzel ist weiß, und ebenfalls eßbar und schmackhaft, und wird in Siberien vor herzstärkend gehalten. Aus ihren Blumen sammeln die Bienen Wachs und Honig. Aber das Vieh frißt die Pflanze nicht.

Glockenblume, pfirsichblättrige,

Waldglockenblume, pfirsichblättrige, Waldcymbel, taube Glocke, große schmalblättrige Waldrapunzel, große Schellen. Campanula persicifolia.

Diese Art wächst in allen europäischen Ländern, in den Wäldern, in Wacholder: und andern Gebüschen. Die jungen Blätter dieser Pflanze sind für die Schaafe ein nahrhaftes Futter, und vermehren ihnen die Milch. In den Gärten ist diese Art, mit schönen gefüllten Blumen, längst bekannt.

Glockenblume, rundblättrige,

Glocke, Grasglöcklein, Buschglöcklein, Milchglöcklein, kleine Wiesenglöcklein, kleine blaue Glasglöcklein, kleine wilde Rapunzel.

Campanula rotundifolia.

In allen europäischen Landen wächst diese Pflanze

auf

auf den Wiesen, Weiden, an den Wegen und in Wäldern, besonders in trocknen, magern und sandigen Boden. Der aus ihren Blumen gepreßte Saft giebt eine blaue Farben zum Malen und Schreiben; vermischt man solchen mit Alaun, so erhält man eine grüne Farbe. Die mit Wißmuth vorbereitete Wolle bekommt davon eine schöne Vicognefarbe.

Glockenblume, schönblühende, Frauenspiegel, Venusspiegel, fünfeckiger Veil.

Campanula Speculum Veneris.

Diese Pflanze wächst in Schlesien, Oesterreich, Kärnthen, Bayern, Hessen, in der Pfalz, bey Leipzig, auch in der Schweiz, unter dem Korn. In Paris ißt man ihre Wurzel im Frühjahr als Sallat, und nennt sie da Doucette. Wir bauen sie als ein artiges kleines Sommergewächs in unsern Gärten.

Glühende Kohle, die, kayserliche geflammte Pflaume. Roche Corbon, Diaprée rouge.

Diese schöne und ansehnliche Pflaume, hat ein außerordentlich zartes und gelbes Fleisch, mit vielem Saft und süßen und erhabenen Geschmack, deren starke Haut sich recht gut abziehn läßt. Sie reift in der Hälfte des Augusts, und ist zum frischen Genuß vortrefflich.

Göse, Giese, Jeese.

Dieser schmalbreite Weißfisch wird in der Oder, Spree und andern märkischen Strömen, wie auch in einigen Landseen, ingleichen in Preußen, gefangen. Er ist am besten im May, und dann so fett, daß das Fleisch davon

davon gelblich scheint. Man hält diesen Fisch da, wo er gefangen wird, in gutem Werth, weil sein Fleisch gesotten und gebraten so mürbe ist, daß es fast zerfällt, und weil es dabey von gutem Geschmacke ist. Da dieser Fisch zum Braten sehr bequem ist: so werden sie an einigen Orten vorzugsweise Bratfische genannt, und kommen als solche zum öftern auf den Tisch des Mittelmannes.

Gold. Aurum.

Die einträglichste und gewisseste Goldgrube des Landwirths ist sein Acker- und Wiesenbau, und seine Viehzucht, wenn er diese mit Fleiß und Ordnung betreibt. Sie gewähren ihm jährlich einen gewissen Gewinn, und bey ordentlichem Haushalt erwirbt er Schätze, wenn schon die Eingeweide seiner Berge und Aecker ihm keine Golderze, und seine Bäche und Flüsse keinen Goldsand geben. Indessen muß er doch, nach meinem Plan, so viel von diesem edelsten aller Metalle wissen, als ihm nöthig ist.

Das Gold findet sich in der Erde, theils gediegen, theils verlarvt, theils vererzt. Das gediegene oder gewachsene Gold, zeigt sich in seiner metallischen Gestalt unverdeckt, und kommt in verschiedenen Formen vor, blättrig, derb, krystallisirt u. s. w. Zuweilen ist es so rein, daß es gar keiner weitern Reinigung bedarf, und dann heißt es Jungferngold. Gemeiniglich ist es aber in Stein- und Erzarten eingesprengt, jedoch behält es den Namen gediegenes Gold, so lange es mit bloßen Augen darin entdeckt werden kann. Es besteht mehrentheils aus feinen Theilchen; selten trifft man Stücke an, welche eine Unze schwer sind, und große Massen gehören zu den ungewöhnlichen Seltenheiten der Natur.

Das

Das gediegene Gold findet sich ferner noch in verschiedenen Erd- und Sandarten, vornämlich in und an Flüssen, daher es auch Flußgold genannt wird; und weil es von den fremden Theilen durch bloßes Waschen gereinigt werden kann, giebt man ihm den Namen Waschgold. Sonst heißt es nach Verschiedenheit der Erdarten, mit denen es vermischt ist, und der Gestalt, worinn es erscheint, Goldletten, Goldsand, Goldstaub, Goldflittern, Goldkörner u. s. w. Sehr viele Flüsse führen Gold mit sich, man hält es aber nur der Mühe der Absonderung werth, wenn 100 Pfund Sand 24 Gran Gold enthalten. In Afrika bekommt man oft aus 5 Pfund Sand über 60 Gran Gold. Vorzüglich ist der östliche Theil von Guinea, welcher sich von Abend gegen Morgen ohngefähr 130 Meilen in die Länge erstreckt, sehr goldreich, und wird deßhalb auch die Goldküste genannt. Den hier gesammelten Goldstaub tauschen die Europäer gegen allerley Waaren von den Landesbewohnern ein, und führen ihn nach Europa. Bekanntlich erhielten die englischen Guineen ihre Benennung von dem guinesischen Gold. Noch reicher an Goldsande und Goldkörnern ist Amerika, besonders Peru und Brasilien. Das Recht, Goldsand zu sammeln, wird in Brasilien einigen Privatpersonen überlassen, wogegen sie den fünften Theil alles gesammelten Goldes an die Krone liefern müssen. Dieses, der Krone gehörige Fünftheil, schlägt man jährlich im Durchschnitte zu etwa zwey Millionen Thaler an.

Auch Teutschland führt in mehrern Ströhmen und Flüssen Goldsand, vorzüglich der Rhein und die Donau. In der Pfalz war der Ertrag der Rheingold-Wäsche in den 19 Jahren von 1770 bis mit 1789, 3240 $\frac{9}{18}$ Kronen am Gewicht, oder 10,357 Gulden 54 Kr. am

Werth.

Werth. Das Gold wird da dem fürstl. Aerario, die Krone zu 3 Gulden, geliefert, welches an der Mark, die 70 Kronen hält, außer dem Zehnten, 70 Thaler gewinnt. Es werden sehr schöne Dukaten daraus geprägt, mit der Umschrift: Sic fulgent littora Rheni. In den Badenschen Ländern wurden Ausgangs des vorigen Jahrhunderts jährlich zwischen 4 bis 500 Kronen Rheingold an die Rentkammer für einen festgesetzten Preis geliefert. Man prägte daraus ehemals Dukaten, mit der Aufschrift: Ex sabulis Rheni. Jetzt aber wird das Gold der Bijouteriefabrik zu Pforzheim überlassen. Der Rhein führt bis an die Gränze der Schweiz Gold. Man sollte glauben, daß wenn man den Flußsand, so weit er aufwärts Gold führt, untersuchte, und dabey besonders auf die Gang- und Bergarten mit Gold, dergleichen doch gewiß zuweilen, wo nicht als größere Geschiebe, doch wenigstens als Körnchen, vorkommen müssen, genau Acht hätte, und dann nach diesen Anleitungen die Schweizerischen Gebürge selbst untersuchte, man doch endlich näher auf die Spur kommen müßte, wo dieses Ophyr liege, von welchem der Rhein sein Gold bekommt. Das Goldwaschen in der Donau, ist eine Beschäftigung der Tyroler Landleute, wenn sie keine Ackerarbeit haben. Dort wird das Gold nur in dem gröbern Sande, aber niemals im Letten oder feinerem Auswurfe des Stromes gefunden. Es ist sonderbar, daß die Flüsse nur in der Fläche Gold halten, und daß sich das edle Metall verliert, sobald die Ströme sich dem Gebürge nähern; da doch das Gold der Flüsse gewiß aus den Klüften und Gängen ist, wie man denn auch oft Stücke findet, wo das Gold noch am Quarze sitzt. — In Bayern wird auch am Innstrom und an der Isar Gold gewaschen. Schon

1477

1477 wusch man an der Iser Gold. Vom Jahre 1761 bis 1773 lieferten vier Goldwäschen aus der Iser 1273 $\frac{1}{16}$ Kronen ins Münzamt. Eine Krone ist ohngefähr das Gewicht eines Dukaten. — Ich übergehe hier noch eine Menge andere Flüsse Teutschlands, wo ehemals mit mehr oder weniger Vortheil Goldsand gewaschen wurde.

Wenn das gediegene Gold in Stein- und Erzarten so versteckt ist, daß man es wegen der Feinheit der Theile nicht erkennen kann: so heißt es verlarvt. Es kommt zwar auf diese Art in vielen Erzen und Kiesen vor, sie werden aber oft, wegen des geringern Gehalts, nicht genutzt.

Dem gediegenen Golde steht das vererzte entgegen. In diesem Zustande kann man es weder mit bloßen Augen entdecken, wie das gediegene, noch mit Königswasser auflösen und aus seinen Erzen ziehen, wie das verlarvte Gold; sondern es ist mit andern Mineralien innigst vermischt, und läßt sich nur durch mühsame chemische Arbeiten in seiner wahren Gestalt darstellen. Ein Erz, welches einen beträchtlichen Theil Gold enthält, heißt Golderz. Die Mineralien, mit welchen das Gold vererzt gefunden wird, sind Schwefel, Arsenik, Wißmuth, Braunstein, Eisen, Kupfer, Zink und Silber.

Das meiste Gold wird gediegen gefunden, und zwar legt es sich gewöhnlich in Silber- und Kupfererze und in den Zinnober ein. Die Goldgänge liegen fast immer in schieferartigen Gebirgen, in welchen, oder in deren Nähe, man gemeiniglich Zinnobergänge anzutreffen pflegt; so wie auch in der Nachbarschaft der Goldgebirge fast immer Kupfergänge streichen. Die Mutter des gediegenen Goldes ist meistens der Quarz, welcher auch selbst oft Gold enthält.

Nächst dem Eisen, glaubt man, daß das Gold sich am weitesten in der Erde verbreite, und am öftersten anzutreffen sey; nur freylich an wenigen Orten in solcher Menge und Reinigkeit, daß es der Mühe lohne, es herzuholen und auszuscheiden. Europa hat, in Vergleichung mit den übrigen Erdtheilen, das wenigste Gold. In Teutschland liefern die Salzburgischen und Tyrolischen Gebürge noch das meiste. Die übrigen Goldbergwerke, als: im Herzogthum Krain, in der Grafschaft Waldeck, in Thüringen, auf dem Harz bey Goslar, in der Grafschaft Stolberg, in Schlesien, in welchen Ländern man ehemals, auch zuweilen noch jetzt, Gold fand, sind unbedeutend. So ist auch in Böhmen, ein paar Meilen von Prag, hinter dem Städtchen Eule, ein Goldbergwerk. Auf dem Rammelberge scheidet man aus dem daselbst gewonnenen Silber jährlich über 12 Mark Gold. Unter die ergiebigsten Goldbergwerke in Europa zählt man die in Ungarn und Siebenbürgen, unter welchen das bey Kremnitz das ansehnlichste ist; es sollen in diesen Reichen bis 40 Goldgruben im Gange seyn. Berühmt ist daselbst auch das blättrige Nagyager Golderz, von welchem man, man mag es so klein zermalmen, wie man will, auch mit dem besten Vergrößerungsglase, kein Stäubchen gediegen Gold erkennen kann, obgleich aus einem Centner dieses Erzes 90 bis 340 Loth Silber, und aus 16 Loth dieses Silbers, 12 bis 13 Loth Gold gewonnen werden. Eine andere dortige reiche Bergart, heißt, wegen der bunten Farben, Kattunerz. Noch reichhaltiger als diese Erze, sollen die Goldkiese bey Salatna in Siebenbürgen seyn, die zuweilen 200 Loth Gold im Centner enthalten. In der Wallachey hat man neuerlich mehrere reiche Gold- und Silberminen entdeckt. Spanien und Portugal waren ehemals des

Goldes wegen berühmt; es wird aber jetzt nur noch wenig daselbst gegraben, weil man aus Amerika genug erhält. In Asien sind die einträglichsten Goldgruben auf den Inseln Java und Sumatra; doch hat auch Arabien, Persien, Indien, China und Japan goldreiche Gebürge.

Der vornehmste Gebrauch des Goldes, ist der zu Münzen. Außerdem werden allerhand Bijouterie-Waaren daraus verfertiget, als Dosen, Uhrgehäuse, Geschmeide mit und ohne Steinen, Stock- und Kleiderknöpfe, Bestecke, Schnallen, Uhrketten, Hals- und Armbänder, Ohr- und Fingerringe, Ketten, Schreibtafeln, Scheeren-, Messer- und Gabelgriffe und viele andere Gegenstände des Luxus. Man schlägt auch dieses Metall zu Blättern, und wendet diese zu allerhand Vergoldungen an. Man ziehet Drath daraus, schlägt dieses zu Lahn, zur Bereitung der Tressen, u. s. w.

Mit dem Golde wird ein sehr starker Handel getrieben, und zwar 1) mit rohen Golderzen und Goldsand, welcher aus Amerika, Ostindien und Afrika nach Europa gebracht wird; 2) mit ausgeschmolzenem und in Stangen gegossenem, umgearbeitetem Golde; 3) mit gemünztem, verarbeitetem, geschlagenem, zu Drath oder Lahn, oder Faden gezogenem, geglättetem und gesponnenem Golde, und den daraus verfertigten Arbeiten.

Der Preis des Goldes wurde gegen den des Silbers ehemals wie 1 gegen 10 gerechnet, so, daß ein Loth Gold 10 Loth Silber galt. Jetzt ist aber der Werth des Goldes bis 15 gestiegen; in Holland auf circa $14\frac{7}{8}$; in England $15\frac{1}{10}$. In Sachsen ist sogar, wenn der Dukaten 3 Thaler gilt, das Verhältniß $15\frac{1}{4}$ u. s. w. In Holland ist der Preis einer Mark feinen Goldes, d. h. welches von 24 Karat ist, durch eine

Ver-

Verordnung des Staats auf 355 Gulden Courantgeld gesetzt worden. Doch giebt man, besonders in Amsterdam, beym Handel mit Goldklumpen oder Stangen von der feinsten Sorte, insgemein noch 5 bis 10 pro Cent Agio oder statt der Erhöhung; so, daß mit diesem Agio z. B. im Jahre 1791, die Mark Gold bis 390½ Gulden gegolten hat. Wenn aber das Gold unter 24 Karat ist: so wird alsdann auch der Preis desselben nach Proportion der Karate bestimmt. — Ueberhaupt wird, wenn vom Verhältniß des Goldes und Silbers, in Ansehung ihres Werthes die Rede ist, der Werth des Silbers, als des gewöhnlichsten Münzmetalls, zur Einheit angenommen. Daher sagt man z. B.: Silber verhält sich zum Golde, wie 1 zu 15; das heißt: 1 Mark Silber ist im Werthe 15mal weniger, als 1 Mark Gold; ist also nur 1, wenn das Gold 15 ist. Das Silber behält seinen Preis unverändert; aber der Preis des Goldes ist veränderlich, nachdem es mehr oder weniger gesucht wird. Der Stadt- und Landwirth hat um zweyerley Ursachen willen nöthig, den jedesmaligen — und also auch insbesondere den gegenwärtigen Werth des gemünzten Goldes zu kennen. Einmal um sein auszuleihendes oder anzuleihendes Geld in dieser Sorte bestimmen zu können, weil blos die Goldmünzen am längsten einen allgemein angenommenen Werth behalten. Zweytens auch, um Kauf und Verkauf, Pacht- und Miethgelder darnach berechnen zu können.

Da die gegenwärtige Kriege auf dem festen Lande, uns wohl noch lange in Verbindung mit dem französischen Münzfuße bleiben lassen werden: so wird es nicht unnütz seyn, einige Goldmünzen mit dem französischem und anderm Silbergelde tabellarisch zu vergleichen

chen. In Nr. 9. des Casselschen Moniteurs findet sich Folgendes darüber:

	Werth der Münzen in Franzöſiſchem Gelde.		in Sächſiſchem Gelde.		in Preuſſiſchem Gelde.			nach d. 24 Gld Fuß.	
	Fr.	Ct.	th.	gl.	pf.	th.	gl.	pf.	fl.	kr.
1 Double-Napoléon, Doppel-Napolen	40	—	10	—	—	10	19	6	18	16
1 Napoléon simple, einfacher Napoleon	20	—	5	—	—	5	9	9	9	8
1 Double-Louis, Doppel-Karolin	47	40	12	—	—	12	19	6	22	—
1 Louis simple, einfacher Karolin .	23	70	6	—	—	6	9	9	11	—
1 Double-Frédéric, Doppel-Friedrichsd'or, (Augustd'or, Braunschw. u. Fr. Louisd'or) . .	41	60	10	9	—	11	5	10	19	3
1 Frédéric simple, einf. Fr. Aug. Br. Franz. Louisd'or	20	80	5	4	6	5	14	11	9	31
½ Frédéric, 1 halber Friedrichsd'or u. s. w	10	40	2	14	3	2	19	5	4	45
1 Souveraind'or, Souveraind'or .	34	82	9	—	—	9	9	10	16	30
1 Maxd'or, Mard'or	15	80	4	—	—	4	6	6	7	20
1 Ducat, Ducaten	11	63	3	—	—	3	3	6	5	30

Goldammer,

Gelbgans, Emmerling, Ammer, Aemmerling, Gelbling, Grünzling, Grünschling, Geelfink, Geelgöschen, Gerstammer, Waldemmerling. Emberiza Citrinella.

Meist ganz Europa kennt diesen in der That nutzbaren Vogel. Er schleicht zwar im Winter, wenn

Schnee

Schnee liegt, in die Scheuern und stiehlt Körner, er stiehlt sie auch sogar schon im Felde, wenn sie noch weich und in der Milch sind; aber er leistet dagegen in den Kohlgärten die besten Dienste, in welchen er im August und September die Kohlraupen sehr fleißig aufsucht, und sie seinen Jungen zuträgt. Aus dem nämlichen Grunde siehet man ihn auch in den Baumgärten gern. Sein Fleisch ist für Leckermäuler eine Delicatesse, man schätzt es den Lerchen gleich, und so bringt man diesen Vogel sowol gekocht, als gebraten zu Tische. Im Winter, wo er überaus fett ist, ist er in Menge zu fangen. Er kommt dann in Gesellschaft der Sperlinge auf die Höfe, bey die Scheuern und Ställe, auf den Mist. Fängt man sie in Netzen: so kann man sie auf lange Zeit einsperren, und mit allerley Gesäme, auch etwas grünen Sachen, unterhalten, und so nach und nach verspeisen. Wenn sie vor Einfall des Schnees Haufenweis in den Höfen erscheinen: so hält man sie für Vorboten eines nahe seyenden Schnees oder andern ungestümen Wetters. Es läßt sich dieser Vogel mit einem Kanarienvogel paaren, deren Bastarte dem Gesange des besten Kanarienvogels nichts nachgeben.

Goldhafer,

Gelbhafer. Avena flavescens.

Dieses Gras wächst in Teutschland sowol im feuchten Wiesengrunde, als auf trocknen Anhöhen und Bergen, und blühet bey uns zweymal, vor Johanni und vor Michael. Die Wurzel ist ausdauernd. Es ist ein gutes, gesundes Futterkraut, wie das Französische Raigras, mit dem man es zugleich auszusäen pflegt. Für sich allein aber, ist sein Ertrag nicht beträchtlich, weil

Halm und Blätter klein sind. Unterdessen kommt es doch als ein gutes Schaaffutter in Betracht, wenn es auf trocknen sandigen Anhöhen wächst.

Goldreinette, Bourdeauxer.

Dieser im Garten-Magazine, 11 Jahrg. S. 224 beschriebene und abgebildete köstliche Apfel, hat ein feines, zartes und mürbes Fleisch, dessen voller Saft von einem erhabenen, gewürzhaften, zuckersäuerlichen Geschmack ist. Er zeitigt um Weihnachten, und dauert bis März und länger, läßt man ihn aber zu lange liegen, dann schrumpft er ein und verliert am Geschmack. In seiner rechten Zeit genossen, ist es ein sehr leckerer Apfel.

Goldstück-Apfel. Vrai Drapd'or.

Dieser ziemlich große Apfel hat ein schön gelbes, lockeres und zartes Fleisch, von einem erhabenen süßen, und mit nur wenig Säure vermischtem, vortrefflichem Geschmack. Er wird gegen Weihnachten zeitig, wo er seinen besten Geschmack hat, und dauert bis in den Februar. Es ist ein herrlicher Tafelapfel, der viel vom grauen Kurzstiel hat, nur daß er eine glattere und wie mattes Gold glänzende Schaale hat. Auch zum Welken muß er vortrefflich seyn. Im XIV. B. des teutschen Obstgärtners, S. 156 ist er beschrieben und abgebildet.

Grabscheit, Grabespaden.

Es ist niemals vortheilhaft für den Landwirth, wenn er sich sein Werkzeug in geringerer Güte anschafft, um einige Groschen zu ersparen, denn hier gilt das

Sprüch-

Sprüchwort: Nur an dem Guten ist ein guter Kauf. Wenn wir uns z. B. einen Spaden kaufen, der mit Holz gefüttert ist, oder dessen Holz unten herum nur mit Eisen beschlagen ist: so werden wir einen solchen Spaden zwar für 4 bis 6 Gr. kaufen können, aber dagegen vielleicht 2 bis 3 jährlich benöthiget seyn, statt dessen ein ganz eiserner Spaden für 11 bis 12 Gr. uns mehrere Jahre lang Dienste leistet. Jene wohlfeilere Art hat nur den einzigen Vortheil, daß der Arbeiter, wenn er hartes und festes Erdreich gräbt, bey dem Auftreten zum Niederstoßen seines Grabscheits, seinen Schuhen oder bloßen Füßen nicht so großen Schaden zufüget, weil er auf Holz und nicht auf dünnes Eisen tritt. Aber er kann auch nicht so starke Arbeit damit verrichten, als mit dem eisernen. An einem ganz eisernen Grabscheite muß das platte Ende wenigstens 8 Zoll breit, 9 Zoll lang, und unten 2 Zoll schmäler seyn; die, die unten spitzrund sind, sind weniger gut, weil von der ausgestochenen Erde immer zu viel wieder herab fällt. Die etwas muldenförmig ausgebogenen Grabscheite sind besser, als die platten, denn sie heben nicht nur die Erde leichter aus der Tiefe heraus, sondern es bleibt selbige auch besser auf dem Grabescheite liegen, und die Arbeit wird mehr egal. Das Eisen muß so stark verstählt seyn, daß das Grabscheit nie krumm werde; denn sobald dasselbe der Gewalt ausweicht: so taugt es nichts. Das Oehr, in welchem der Stiel befestiget wird, muß von starkem Eisen und besonders rein seyn, daß kein Bruch sich darinn befinde. Es darf auch dieses Oehr nicht zu enge seyn, damit ein etwas starker Stiel hineingestoßen werden könne. Dieser Stiel darf aber auch nicht allzu schwer und nicht zu stark seyn; ersteres macht die ohnedieß harte Arbeit doppelt sauer, und ein zu starker Stiel legt sich nicht gut in die Hand, und

gleitet immer aus derselben bey schwerem Boden. Doch muß der Stiel von hartem, zähem Holze seyn, daß er sich auch bey starkem Widerstande nicht biegt. Die Grabscheite, die oben am Stiel ein Querholz haben, auf welches die eine Hand des Arbeiters drücken soll, leisten den Nutzen nicht, den man wähnt; sicherer, leichter und kräftiger wirkt die Kraft der Arme bey diesem Geschäft, wenn der Arbeiter den Stiel mit beyden Händen führt.

Grafensteiner Apfel.

Dieser Apfel gehört in Ansehung seines Rufs unter die vorzüglichsten. Er hat ein gelbes, lockeres und zartes Fleisch, und einen melonenartigen Geruch, der einem von weiten entgegen kommt. Sein Geschmack ist säuerlich; süß, wenn er seine Zeitigung vollkommen erlangt hat. Schon im October wird er einigermaßen eßbar, hält sich aber bis im April und May, wenn er gut gehalten wird. Er ist ein guter Tafelapfel, kann aber auch in der Küche und zum Dörren benutzt werden. In Niedersachsen hält man diesen Apfel für den König der Aepfel. Er wird da überall geschätzt, und man bezahlt im Schleßwigschen selbst die Tonne oft mit 12 bis 20 Thaler. Auch trägt der Baum sehr reichlich. Im XXI. B. des Teutschen Obstgärtners, S. 119, ist dieser Apfel beschrieben und abgebildet.

Gras.

Die besondere Vorliebe vieler unserer Oekonomen für die Futterkräuter und Kleearten, hat in der That unsere guten Grasarten in den neuern Zeiten verdrängt, und doch wird Niemand in Abrede seyn, daß manche derselben den Vorzug vor jenen verdienen. Denn 1.) näh-

ren

ren unsere guten Gräser eben so gut, ohne das Vieh zu überfüttern; sie sind zugleich leichter zu verdauen, ohne Blähungen und Hitze zu verursachen, was doch alle Kleearten mehr oder weniger thun, wenn man selbige ganz allein füttert, und die man nur alsdann mit mehrerer Sicherheit füttern kann, wenn man sie zum größten Theil mit guten Gräsern vermengt. 2.) Unsere Gräser haben auch darinn vor dem Klee einen Vorzug, daß sie, besonders bey unbeständiger Witterung, leichter zu Heu zu trocknen sind; da hingegen der Klee, wenn er nicht trocken genug eingebracht wird, eine ungesunde und den Thieren widerstehende Eigenschaft annimmt. Nicht zu gedenken 3.), daß der Klee weit mehr Sorge und Aufmerksamkeit, als das Gras, wegen des Trocknens bey guter Witterung erfordert, weil die Blätter des Klees, als der beste Theil desselben, gar leicht, wenn sie zu trocken geworden, abbrechen und verloren gehen. 4.) In dürren oder zu kalten Frühlingsmonaten, bleibt der Klee gewöhnlich im Wachsthum zurück, dagegen unsere meisten Gräser in solcher Zeit ungleich weniger zurück bleiben. 5.) Auf einem gegebenen Raume giebt Gras allemal mehr Futter, als der Klee; denn wenn auch letzterer von diesem Raume mehr Futter giebt, als das Gras: so liegt das Gras wegen seiner schlanken Halme und schmalen Blätter doch gedrängter zusammen, und wiegt daher schwerer, als der Klee, der immer sperrig und locker liegt. Die Quantität des Grases und Klees von einem gegebenen Raume, beruhet daher nicht auf der Menge der Fuder, sondern auf dem Gewichte derselben. Endlich 6.) dauern unsere perennirenden Grasarten weit länger, ihre Wurzeln greifen immer mehr um sich, als die Kleearten, die nur eine gewisse Zeit dauern.

Unter den Gräsern, die auf unsern Wiesen und Triften sich befinden, wird ein großer Unterschied in Betreff der Fütterung bemerkt. Diejenigen Gräser sind die besten, die in einem ihnen natürlich eigenen, gemäßigt feuchten, und nahrhaft lockern Boden sich befinden, und in vollem Wachsthume stehen, und daher weich, locker und saftreich sind; die dabey einen reinen, wässericht-süßlichen, oder schleimigt-süßen, gemäßigten, etwas balsamischen Geschmack haben, der zugleich Gelindes, Zusammenziehendes verräth, auch einen erquickenden, balsamischen Geruch haben. Gräser, welche weder einen sonderlichen Geruch noch Geschmack haben, ermangeln aller jener guten Eigenschaften zum Theil, oder auch ganz. Sie sind gewöhnlich rauh, zähe, grobstenglich, sauer, herbe, und haben dann weniger Kraft zur Nahrung und gutem Gedeihen der Thiere. Sind sie gar von Schlamm und Ungeziefer verunreiniget: so legen sie den Grund zu manchen Krankheiten des Viehes.

Da aber unsere Triften und Wiesen mit gar vielerley Arten von Gräsern und Kräutern bewachsen sind, die nicht zu gleicher Zeit blühen, so, daß einige bereits längst abgeblühet, den Saamen abgeworfen, und ganz strohartig und unkräftig geworden, während andere erst im halben Wachsthume, oder noch im Anfange des Blühens stehen: so ersehen wir daraus, wie wenig ersprießlich dergleichen Triften und Wiesen sind, wenn wir sie nicht mit einer einzigen Grasart begatten, die überall zu einerley Zeit blühet, und daher entweder in oder bald nach der Blüthe abgemähet oder abgeweidet werden; kann denn nur in diesem Zustande befinden sich unsere Gräser und Kräuter in ihrer besten Kraft, und ein Fuder Heu davon verschafft unserm Viehe mehr Gedeihen, als vier und mehrere Fuder von solchen

Wiesen,

Wiesen, auf welchen vielerley Arten Gräser untereinander stehen.

Aber auch unter unsern guten Gräsern müssen wir einen Unterschied zu treffen wissen. Wir müssen auf ihr früheres Wachsthum, auf ihre innere Güte und Localität ein Augenmerk richten. Denn in Ansehung ihres Standortes gedeihet auf diesem oder jenem Boden die eine Grasart immer besser, als die andere. Ein sorgfältiger Landwirth muß daher in seinem Bezirke alle Gräser beobachten, welche darinn am besten wachsen, und welche vor andern auszuwählen und vorzuziehen sind. Alle die auf teutschem Boden wachsen und sich zur Fütterung eignen, sind in diesem Werke angezeigt. Ueberhaupt muß er darauf sehen, welche Gräser bey ihm in den ersten Frühlingsmonaten bereits am längsten gewachsen sind; denn wirklich haben wir einige sehr gute Futtergräser, die schon in der ersten Hälfte des Maymonats Ellen lang ausgewachsen, und nahe am Blühen sind, da viele andere, und wohl die meisten, dann kaum Fingers lang gewachsen sind. Von solchen so frühzeitig in die Höhe gehenden Gräsern kann man erwarten, da sie an Ort und Stelle zu Hause gehören, daß sie drey, bis viermal des Jahres abgeschnitten werden können, und falls sie grobhalmig sind, desto früher abgeschnitten werden müssen, wenn selbige für Schaafe, Kälber und Füllen gebraucht werden sollen. Findet man nun dergleichen gute Gräser auf seinem Grund und Boden: so zeichne man sich solche, lasse sie Saamen tragen, sammle denselben, und säe ihn gleich nach der Reife, oder doch noch im Herbste des nämlichen Jahres, um schon im folgenden Sommer einen Einschnitt davon haben zu können.

Da die Kultur der Gräser nicht hierher gehört, ihr Gebrauch auch, sowohl grün, als getrocknet, zur Fütterung bekannt ist: so habe ich in diesem Artikel den Landswirth blos aufmerksam auf den Vorzug mancher Grasarten vor dem Klee zu machen gesucht. In den Artikeln: Futterkräuter, Heu und Wiese aber, wird man noch manches hierher gehörige Nützliche finden. — Uebrigens ist noch anzuzeigen, daß die Saamen der Gräser vielen tausend Vögeln zur Nahrung dienen, und daß sich die Halme vieler unserer gemeinen Gräser, zu allerhand feinen Stroharbeiten schicken, und also zu kleinen Land-Fabriken dienen, dahin auch das Schilf, Binse, Simse, Stroh, gehört, wovon unter diesen Rubriken nachzusehen ist.

Grasnelke, gemeinste,

Wiesenkraut, Seenelke, Bergnelke, Berggrasblume, Meergras, Sandnelke, Rägleinsgras, Nelkengras, Brustkraut, Wegetritt, Wegegras, Meernelke, Statice Armeria.

Diese in unsern Gärten wohl bekannte artige Pflanze, wo wir sie, statt des Buchsbaums, zum Einfassen der Rabatten brauchen, wächst in allen europäischen Landen an den Seeküsten, auf hohen Gebürgen, auch auf den Feldern, in sandigem, etwas feuchtem Boden. Ein anderer Gebrauch als der gedachte, ist von ihr nicht bekannt, außer daß die Bienen gern ihre Blumen besuchen.

Griechisch Heu,

Kühhorn, Bockshorn, Fönugreck, Ziegenhorn, Siebenzeiten. Trigonella foenum graecum.

Die südlichen Theile Europa's sind das Vaterland dieser Pflanze. Man bauet sie aber auch in Teutschland

Acker-

Ackerweise, z. B. bey Bamberg, Nürnberg, in Thüringen. Ihr Kraut giebt ein gutes Viehfutter. Hauptsächlich aber bauet man sie des Saamens wegen, der in der Arzneykunst und zu erweichenden Umschlägen und zu Pfeydepulvern gebraucht wird. Noch größer aber ist der Nutzen dieses Saamens in der Färberey. Wird er zerstoßen eine Zeitlang mit Wasser gekocht: so bekommt man ein dickes, schleimigtes Decoct, welches sehr langsam durch Löschpapier läuft; das Abgeseihte ist weingelb, und wird, mit vielem Wasser verdünnt, blaßgrünlich gelb. Mit aufgelößter Potasche wird solches dunkelgelb, u. s. f. Aus allen Versuchen erhellet, daß das färbende Wesen darinn nicht häufig vorhanden ist. Die Hauptursache, warum sich die Färber dieses Saamens bedienen, ist, um die Brühe von andern Farbematerialien schleimigt zu machen, und solche überall gleich zu zertheilen. Der Saame giebt auch Oel, das aber, wegen seines vielen Schleims, wohl nicht gut ausfallen kann; dienlicher ist es zu verschiedenen Pflastern und Salben.

Grindwurz,

Hungerkraut, wilde Rhabarber, wilder Mangold, spitzer Ampfer, Bubenkraut. Rumex acutus.

Diese auf unsern Wiesen und Grasegärten, besonders aber an feuchten Orten, an Gräben und Bächen, auch auf Aeckern, wildwachsende Pflanze, kann man immer als Unkraut betrachten, wenn sie auf uns ungelegenen Orten wächst. Denn als Viehfutter dient sie nur im Frühjahr, so lange ihr Kraut noch jung ist, wo sie denn der Butter eine schöne gelbe Farbe und einen guten Geschmack mittheilt: in der Folge rührt das Vieh die Pflanze nicht an. Zu Heu taugt sie auch

nicht

nicht, weil sich die trocknen Blätter zu Pulver zerreiben. Man muß sie also auf Wiesen und Grasplätzen zu vertilgen suchen, was am besten im Frühjahre durch tiefes Ausstechen der Wurzel geschiehet. In einem andern Betracht aber verdient diese Pflanze allerdings den Anbau; denn nicht nur ist sie ein vortrefflich Gerbe- und Lohmaterial, das eben so gute Dienste, als die Eichenrinde leistet, sondern ihre Wurzel giebt auch eine vorzüglich schöne gelbe Farbe, die zugleich dauerhaft ist. Mit vielen Alaun nähert sie sich dem Gelben der Waue, und mit mehr Weinstein, fällt sie in das Orange. Je länger man die Wurzel kocht, destomehr entsteht ein falbes Gelb, und selbst ohne andern Zusatz giebt sie durch den Sud unzählig viel Schattirungen vom Strohgelb, bis zu einem schönen Olivengelb, welche alle die Proben des Absiedens aushalten. Es könnte daher der Anbau dieser Pflanze allerdings dem Landwirthe nützlich werden.

Grobsen, das.

Dieser der Gegend Meißen nur allein anzugehören scheinende Apfel, hat viel Aehnliches mit dem edlen Winterborsdorfer. Sein Geschmack ist würzhaft süß, doch hat diese Süße für einige Zungen eine kleine Schärfe hinter sich, wie man etwa nach gekauter Zimmtrinde findet; nur bey weitem nicht so stechend, als bey letzterer. Zwar beleidiget dieser Nachgeschmack nicht, aber gleichwohl ist er Ursach, daß er die Vergleichung mit dem Borsdorfer nicht aushält. Demohnerachtet bleibt er immer ein trefflicher Apfel zum frischen Genuß, und gedämpft ist er schlechterdings vom Borsdorfer nicht zu unterscheiden. Zur rechten Zeit seiner Reife nach Weyhnachten, ist der Saft hinlänglich vorhanden, aber späterhin

terhin verliert er sich, und um Ostern wird das Fleisch trocken. Der Baum ist groß und sehr tragbar. Es giebt in Meißen noch zwey Spielarten dieses Apfels, die das rothe und das grüne Grobsen genannt werden, nach ihrer herrschenden Farbe, aber beyde sind mit jener, die eine gelbgrüne Grundfarbe hat, mit auf der Sonnenseite abgesetzt rothen Streifen, rothen Puncten, die mit dem Gelben rothverwachsen sind, nicht zu verwechseln. Im teutschen Obstgärtner, XVI. B. S. 290 ist dieser Apfel beschrieben und abgebildet.

Grühe,

Grau, Gray, Sängeln, Mutterlose, Tausendfisch.

Dieses sehr kleine Fischchen, das eine besondere Fischart, und keine Brut, oder der Saame von allerhand Weißfischen, als Plötzen, Güstern, Rothaugen, Flinken ist, welche Brut betrügerische Fischer oft unter dem Namen Grühe verkaufen, wird in Flüssen und Seen gefangen, besonders bey Spandau, wo die Spree und Havel zusammen fließt. Man siedet sie in Butter, wozu man ein wenig Essig thut, und ißt sie alsdann mit Löffeln. Sie haben einen guten Geschmack, sind aber sehr unverdaulich. König Friedrich der Große war ein großer Liebhaber davon, die Spandauischen Fischer mußten von Zeit zu Zeit diesen Fisch in seine Küche liefern.

Gründling,

Grundel, Gründel, Kreßling, Bachkresse, Gräsling.

Man pflegt oft den Gründling, der auch ein gebartetes Maul hat, mit der Schmerle zu verwechseln, aber

aber zwischen beyden ist ein großer Unterschied. Jene sind viel dicker, als die Schmerlen, haben auch Schuppen; die die Schmerlen nicht haben; ihr Fleisch ist weich, das der Schmerlen aber körnig. Der Gründling hält sich hin und wieder in den Bächen oder Flüssen von Teutschland, England und Holland auf. In der Oder und in Preußen findet man ihn häufig. Außer im März, als seiner Laichzeit, ist er das ganze Jahr durch zu genießen. Er liebt überhaupt einen sandigen Boden und reines Wasser. Von Kranken kann er ohne Gefahr genossen werden. In moderigen Flüssen nimmt er eine Bitterkeit an, die ihm aber benommen werden kann, wenn er im Sieden mit einer Hand voll Nesseln abgeschäumt wird. Die Zubereitung dieser Fische in der Küche, als: blau gesotten, oder mit einer Eydotter-Sauce, oder mit Fleischbrühe, Butter, allerley Gewürz nebst Citronschaalen gekocht, oder auch mit einer Butterbrühe zubereitet; so wie auch blos in Salz und Wasser gekocht, und zerlassene Butter darüber gegeben; endlich auch wie andere kleine Fische gebacken; ist unsern Hausmüttern bekannt.

Grünfink,

Grünling, Grünzling, Grünschling, Grünschwanz, die Zwuntsche. Loxia Chloris.

In unsern Kohlgärten ist dieß ein sehr wohlthätiger Vogel, denn in kurzer Zeit befreyet er die Pflanzen von allen grünen Kohlraupen, obgleich er zugleich auch den Gartensämereyen schadet, sogar die Gerste und den Hafer, wenn diese noch in der Milch sind, nicht verschont. Sein Fleisch gehört unter die Delicatessen, man ißt es gekocht und gebraten. Man kann ihn im

Winter,

Winter, wo er leicht zu fangen ist, in einem Vogelhause mit Hanfkörnern, Hirse, auch mit etwas Hafer, lange erhalten, und ihn nach und nach verspeisen.

Grünhartig, der.

Diesen Namen erhielt dieser Apfel, weil er eine unangenehm grüne Farbe hat, wenn er vom Baume kömmt. Aber durch das Liegen erhält er nach und nach ein schönes Strohgelb, endlich wird er gar hochgelb, und zwar so rein und schön, wie an einer Wachsfrucht. Sein Fleisch ist weiß-gelb, ziemlich fest, feinkörnig, von angenehmen süßen Geschmack, ohne alles Gewürz. In der Wirthschaft ist es ein sehr brauchbarer Apfel, und zum frischen Genuß zwar keine leckere, aber doch eine gute Hausmannskost. Er wird schon im October eßbar, und hält sich bis Ostern und länger. Doch spät hinaus wird er sehr trocken, da er ohnedem nur spärlichen Saft enthält. Beschrieben und abgebildet findet man ihn im teutschen Obstgärtner, XVII. B. S. 161.

Grünspecht,

grüner Baumhacker. Picus viridis.

Es ist dies unter den vielen Arten der Spechte der bekannteste, und in unsern Hölzern der gemeinste. In Teutschland wird er gegessen, aber es ist ein schlechter Braten, denn sein Fleisch ist immer außerordentlich mager, hart und trocken. Er lebt blos von Insecten und verfolgt besonders die Ameisen, was sein einziges Verdienst ist.

Gundermann,

Gundelrebe, Erdepheu, Grundrebe, Udram, Donnerrebe, Hederich, Meerwurzel. Glecoma hederacea.

Es giebt wohl wenig Menschen, die diese officinelle Pflanze nicht kennen sollten. Sie wächst in ganz Europa vornehmlich an schattigen Wegen, Hecken und Zäunen, und als Unkraut auf Aeckern, Wiesen, und in Gärten. Die Engländer legen das Kraut dieser Pflanze in die Bierfässer, um das Bier in der Gährung aufzuhalten und klar zu machen. In Teutschland aber menget man hin und wieder auf dem Lande im Frühjahre die geschärbten Blätter unter die bekannten Rühreyer, statt der sonst gebräuchlichen Petersilie. Auch sammlen die Bienen Honig aus den Blumen. Größer aber als dieser ökonomische Gebrauch, ist der medicinische dieser Pflanze. Sie dient für Menschen und Vieh. Die Schaafe genießen sie, wo sie auf Triften gefunden wird, so lange sie jung ist, und sie verwahret dieses Vieh auch vor Schwäche und Verstopfung der Eingeweide, folglich vor Raude, Geschwulst und Fäulniß. Ist aber das Vieh bereits anbrüchig: so wirkt es zu stark, daß es den Genuß nicht lange aushalten kann. Man glaubt, daß diese Pflanze auch ein gutes Lohmaterial abgeben könne.

Gurken,

Cucumern, Kümmerlinge, Augurken, Cucumis sativus.

Daß die Gurke keine vaterländische Pflanze ist, überzeugt uns ihre Weichlichkeit, die uns befiehlt, sie im Frühjahr in Mistbeeten zu ziehen, um sie vor Frost zu sichern.

sichern. Sie gehört aber gleichwohl in diese Sammlung, weil man sie nicht leicht in den Gärten der Landwirthe vermissen wird, die sie auch nun schon gar Ackerweise im freyen Felde erbauen. — Die Kultur dieser allgemein geachteten Frucht ist bekannt genug, gehört auch nicht hierher. Aber dennoch verdient hier das nachahmungswürdige Verfahren der Wendischen Bauern in der Niederlausitz angezeigt zu werden. Diese wissen von keinen Mistbeeten, sie vertrauen ihren Saamen aufs Geradewohl der freyen Erde an. Schon im Herbst, oder auch erst im Frühling, sobald der Frost aus der Erde ist, bereiten sie ein fettes, mit wohlverfaultem Mist gedüngtes, tief gegrabenes, vor kalten Winden geschütztes, und der Sonne wohl ausgesetztes Stück Land, auf welchem sie mit dem Finger lauter zirkelförmige Rinnen, jede ohngefähr vier Zoll aus einander, machen. Mit Ausgange des März, oder noch später, legen sie ihre Gurkenkerne in die mittlere und kleinste Rinne, nach acht Tagen in die zweyte und größere, dann von fünf zu fünf Tagen in die folgenden und noch größern Rinnen, bis alle Zirkelrinnen mit Kernen belegt sind. Bisweilen geht die erste, zweyte und dritte, auch wohl die vierte Pflanzung durch den Frost verloren, oft aber erhalten sie auch die Früchte ihrer Bemühung ohne allen Verlust. Im erstern Falle bekommen die spätern Reihen hinlänglichen Raum sich auszubreiten; im andern Fall werden die überflüßigen Pflanzen ausgehoben, und an andere schickliche Orte verpflanzt. Fehlt Regen, so wird alle Abende begossen; kommt die Blühezeit, so werden die Spitzen der Gurkenranken abgebrochen, um den Gurken mehr Nahrung zu verschaffen. So wie nun diese einen kleinen Finger lang sind, werden sie alle Abend abgelesen, sauber getrocknet, in die Fässer oder Tonnen gepackt, und schichtweise Salz,

Dill und Kirschblätter dazwischen gestreuet. Ist das Gefäß voll: so wird, so viel wie möglich, weiches Wasser darauf gegossen, die Tonne zugeschlagen, und nach Berlin gefahren. In zwey oder drey Tagen, die der Transport dahin erfordert, sind die Gurken eßbar, weil theils zu solcher Zeit gewöhnliche warme Witterung, theils die eichenen Gefäße das Sauerwerden der Gurken befördern. Nach vollbrachter Gurkenerndte wird das Land noch mit Rübsaamen besäet, wodurch im Herbst eine schöne Fütterung für das milchende Vieh erlangt wird. — Die auf die gedachte Weise bereiteten Salz- Sauer- und Wassergurken, sind zwar kleiner, als man sie gewöhnlich einzulegen pflegt, aber da sie frühzeitiger zu haben sind, von ihren Liebhabern also gewiß gut bezahlt werden: so ist in der That das Verfahren der Wendischen Bauern zu empfehlen.

Noch eine andere Methode der Engländer bey der Kultur der Gurken, verdient hier bekannt zu werden. Burton, ein geschickter Gärtner zu Stainshead in Sussex, zieht, so wie dies überhaupt in England Gebrauch ist, die Gurken sehr früh in Töpfen, und treibt sie sodann auf Mistbeeten. Sobald eine Rebe getrieben und einige Blütknospen angesetzt hat, biegt Burton den zweyten oder dritten Knoten an der Rebe, unter den Blüten, nieder in die Erde, und bricht die Spitze der Rebe aus. Der Knoten treibt bald Wurzel. So verfährt er mit jedem Nebensprößling, und hat jederzeit neue Pflanzen, die er, so bald sie Wurzel haben, von der alten Pflanze trennt. Jede Wurzel hat also nur wenig Früchte zu ernähren, und man kann durch dieses beständig fortgehende Verfahren von einer Pflanze, acht, zwölf, ja mehrere Monate hindurch, Früchte haben, und solche in einem kleinen Raum immer von neuem herumziehen.

Da

Da ein Saamenkorn dieses alles bewirkt: so spart man, nebst der Zeit des Aufgehens und des Heranwachsens der Pflanze, Saamen, Raum, Arbeit, und ist sicher, von einer guten Sorte, die man einmal besitzt, gleiche gute Früchte zu haben.

Bey jeder Kultur der Gurken ist es überhaupt sehr vortheilhaft, wenn man selbige stängelt. Die gestängelten Gurken zeichnen sich vor den ungestängelten allemal vorzüglich aus, nicht nur an Größe und Menge, sondern sie sind auch immer ganz rein von Flecken. Die Saamengurken erhalten gewöhnlich eine Länge von ¾ Ellen.

Große Unwissenheit ist es aber, wenn, nicht manche, sondern sehr viele Gärtner, die sogenannten wilden Blumen der Gurkenpflanzen abkneipen, um ihnen mehr Nahrung zu verschaffen. Denn gerade diese Blüten, die keinen Fruchtknoten unter sich haben, sind männliche Blüten, welche die weiblichen Blüten, oder die mit einer Frucht versehenen Blumen, befruchten müssen, wenn diese Früchte ihre Vollkommenheit erlangen sollen. Werden diese männlichen Blüten, gleich nachdem man ersehen kann, was sie sind, und also noch ehe sie sich öffnen, ehe sie ihre Weiber durch Wind oder Insecten befruchten können, abgekneipt: so wird man nie eine vollkommene Frucht bekommen, sie werden und müssen vielmehr schon in ihrer Jugend gelb werden und abfallen. Diese Erfahrung gehört zur Kenntniß des Pflanzen-Geschlechts-Systems, das wir dem großen Linné zu verdanken haben, und wovon jeder Landwirth Wissenschaft haben sollte.

Bekanntlich verbraucht man die Gurken roh, oder eingemacht. Im ersten Fall, als Sallat, mit Essig, Oel, Pfeffer, auch wohl wie warmen Krautsallat, oder auch

mit einer gelben Sauce. In Böhmen, wo man viele Gurken bauet, läßt man selbige so reif werden, bis sie etwa über einen halben Schuh lang sind, und 2 Zoll im Durchmesser halten, und die Saamen sich zu entwickeln beginnen. Alsdann werden sie abgenommen, geschält, mit Salz bestreuet, und ohne fernere Zubereitung allein, oder mit Brod verzehrt. Es ist dies das gewöhnliche Frühstück und Vesperbrod des Gesindes, wenn es im Felde arbeitet. Wegen seiner kühlenden Eigenschaft schickt sich dieses Gewächs gut für die Arbeiter in der schwülen Sommerhitze, und ist so, roh mit Salz gegessen, eine gesunde Speise.

Das Einmachen der Salz- oder Wassergurken versteht jede Hausmutter. Doch muß ich die Art und Weise erzählen, wie man sie in Halle und Sachsen einmacht, von da man die Sauergurken weit verfährt. Man wählt dazu solche, die nicht so knotig, sondern glatt sind, weil jene krätzig und wäßrig sind. Auch dienen die glatten besser zum Sallat, weil jenen zuviel abgehet, wenn man sie schält. Wenn die Gurken bey trockenem klarem Wetter ohne Stiel abgepflückt sind, reibt man sie mit einem Tuche sauber ab, und läßt sie eine Nacht ausgebreitet liegen. Andere legen sie die Nacht in frisches Wasser, aber das taugt nicht. Alsdann legt man in wohl verwahrte, und ausgelaugte Fäßchen etwas Kirsch- und Weinblätter, und packt alsdenn die Gurken schichtweise, so nahe es nur immer seyn kann, ohne sie zu quetschen. Zwischen jede Schicht Gurken streuet man Kirschblätter, etwas Dill und in kleine Stücke geschnittene junge Weinreben, auch etwas klein gestoßenen Weinstein. Wenn das Faß voll ist, wird es fest zugeschlagen. Zugleich kocht man Wasser mit Salz ab, etwas schärfer, als man es zu den Fischen braucht. Wenn es kalt ist,

thut

thut man ein wenig Weineſſig dazu, gießt das Waſſer durch das Spundloch, vermittelſt eines Trichters, auf die Gurken, verſpundet ſie beſtens, und verpicht beyde Böden dicht. Man läßt die Fäſſer Anfangs an der Sonne oder in freyer Luft an einem warmen Orte liegen, und wendet ſie alle Tage einmal um: ſo gerathen die Gurken mit einem heftigen Brauſen in Gährung, und ſind, wenn dieſe vorbey iſt, nach 14 Tagen eßbar. Der Weinſtein, der Saft aus den Weinreben, und der Eſſig, geben den Gurken einen angenehm ſäuerlichen Geſchmack, ſo, daß man kein Salz ſchmecken muß. Dergleichen Gurken halten ſich bis in den andern Sommer.

Alle Gurken ſind kalter Eigenſchaft. Man legt ſie daher gern mit ſolchen Sachen ein, welche ihre Verdauung befördern. Grüner Dill ſchickt ſich hierzu vorzüglich. Zu den einzulegenden Gurken wählt man gern ſolche, die ſchön ſchlank gewachſen ſind, und noch keine großen Kerne haben. Man ſchichtet ſie auch wohl mit Schleendornblättern in die Fäſſer ein. Die oberſte Lage Blätter muß reichlich ſeyn. Dann trägt zu einem guten Geſchmacke ſehr viel bey, wenn man dazu ein Weinfaß erwählt. Zum Salzwaſſer, womit man das Faß voll gießt, nimmt man gern das allerhärteſte Brunnenwaſſer. Die Gurken belegt man mit einem leicht ins Faß gehenden hölzernen Deckel, dieſen beſchwert man mit reinen Steinen. Einen zweyten Deckel aber legt man oben auf das Faß, ſo daß er einen Daumen breit überſpringt. Wenn nun die Gurken gänzlich vergähren, und ihre rechte Säure haben, nimmt man oben den Schaum ab, wäſcht den untern Deckel rein ab, legt eine friſche Schicht Blätter auf, hierauf wiederum den Deckel, nebſt den Steinen, die man ebenfalls zuvor abwäſcht, und nun gießt man das Faß wieder mit ge-

salznem Wasser voll, legt den obern Deckel auf, und darüber noch ein Tuch, um die Luft abzuhalten. Dies ist die leichteste Art, Gurken, die bald verspeist werden sollen, oder auch zum einzelnen Verkauf, einzulegen. Jedesmal, daß einige Gurken herausgenommen werden, muß der innere Deckel wieder aufgelegt, und mit Steinen beschwert werden, damit die Gurken nicht in die Höhe steigen, sonst laufen sie an, und eine einzige angelaufene Gurke steckt die andern an, und verdirbt das ganze Faß; es ist Regel, daß die Gurken allemal ihre Brühe einen Zoll hoch über sich stehen haben müssen. Nur in dem Fall, wenn die Gurken sich lange halten sollen, muß das Faß vom Böttcher zugeschlagen werden, und weil sich die Lacke verzehrt, muß man von Zeit zu Zeit frische durchs Zapfenloch nachgießen. So bekannt alle diese Regeln sind: so oft wird doch von mancher Hausmutter dawider gesündiget, und dann bleibt es ihr unbegreiflich, wie es zugeht, wenn sie ein ganz Faß faule saure Gurken auf den Mist schütten muß.

Der Genuß der sauren Gurken, roh, ist bekannt. Man zerschneidet sie auch in Scheiben, nachdem man sie zuvor einigemal im Wasser ausgewässert hat, an Ragouts, Frikasseen, Brühen. Desgleichen bereiten sie einige als kalten Sallat, indem sie sie in Scheiben zerschneiden, und mit Essig und Baumöl anrichten. Andere schneiden die sauren Gurken der Länge nach in Viertel, geben sie mit Essig und Baumöl auf, und bestreuen sie mit gestoßnem Pfeffer.

Zum Einmachen der kleinen Essig- oder Pfeffergurken dient folgende Vorschrift: man bricht den Gurken die Stiele ab, und schneidet die etwa daran befindlichen rostigen Flecke aus. Nun gießt man kalten Weinessig

essig darauf, läßt die Gurken eine halbe Stunde darinn weichen; gießt selbigen dann ab, und nochmals frischen Essig darauf, um sie zum zweytenmal darinn zu waschen. Die abgewaschnen Gurken schüttet man in ein Sieb, damit aller Essig davon ablaufe. Dann thut man sie in einen Topf, streuet Salz daran, in welchem sie eine Nacht stehn müssen. Hierauf schüttet man sie auf ein reines Tuch, breitet sie auseinander, und wenn sie so eine Stunde gelegen haben, reibet man sie Stück vor Stück mit einem Tuche sauber ab. Nun kommen sie in das Geschirr, in welchem sie eingemacht werden sollen. Zu unterst Dill, Lorbeerblätter, langer Pfeffer, und einige dünne Scheibchen Meerrettig. Einige nehmen auch wohl grüne unreife Schoten vom spanischen Pfeffer. Auf diese Grundlage kommt eine Lage Gurken, hierauf wieder eine Schicht Lorbeerblätter, etwas langer Pfeffer und ein wenig Zimmt; und so fährt man wechselsweise fort, bis das Geschirr voll ist. Nun siedet man guten scharfen Essig, gießt ihn in eine Schüssel, damit er etwas verkühle, füllt ihn dann noch warm auf die Gurken, und läßt dies 3 bis 4 Tage stehen. Dann gießt man den Essig von den Gurken wieder ab, siedet ihn von neuem, läßt ihn abermals abkühlen, und auf die Gurken füllen. Nach 3 bis 4 Tagen wiederholt man das zum drittenmal, und läßt sie dann 14 Tage bis 3 Wochen stehen, und in der Zeit nur oft umstürzen. Die Gurken bleiben so, schön grün, hart, von gutem Geschmack, und halten sich über Jahr und Tag. Daß man den Essig beym jedesmaligen Sieden abschäumen, so viel davon in das Geschirr gießen müsse, daß er die Gurken völlig bedecke; daß man selbige oben mit frischen Weinblättern belege, und damit sie fest liegen, einige Queerhölzer

darüber spreitze; und daß man die Gefäße in guten Gewölben oder Kellern verwahren müsse, versteht sich ohnedem. — Sollte den Gurken etwa die grüne Farbe entgehen: so gieße man die Brühe ab, setze selbige über ein gelindes Feuer, und werfe, einer Haselnuß groß, Alaun hinein. Dadurch werden die Gurken nicht nur grün, sondern auch fest erhalten. Höchst gefährlich für die Gesundheit ist es aber, zu diesem Endzweck Grünspan, oder Kupfer-Asche zu brauchen, es ist dies ein wahres Verbrechen, da auch das kleinste Stückchen Grünspan für uns Gift ist. Eben so gefährlich ist Messing, von welchem manche Hausmütter einige Stücke zu den Wassergurken einlegen, damit selbige recht grün werden sollen. Schon die Messinggewichte, die manche auf den obern Deckel setzen, sind gefährlich. Und eben so ist der in kupfernen oder messingenen Kesseln gesottene Essig, wenn er eine Nacht in diesen Kesseln stehn bleibt, ein wahres Gift geworden.

Der ausgepreßte Gurkensaft ist ein vorzüglich kühlendes Mittel in hitzigen, abzehrenden und Eiterfiebern. Man hat Lungensuchten, schleichende Fieber, damit curirt. Diejenigen Schwindsüchtigen hingegen, welche mit einem unreinen, schwach verdauenden Magen, und mit Gedärmen voll Blähungen behaftet sind, dürfen sich dieses Mittels nicht bedienen. Der Genuß der Gurken selbst, in starker Portion, ist nur einem guten und hitzigen Magen zuträglich. Doch besser, als der Gurkensallat, bekommen die eingemachten Gurken dem Magen. Die Saamen der Gurken gehören unter die sogenannten vier großen kühlenden Saamen, aus welchen man mit Wasser eine Milch bereiten, und diese statt der Mandelmilch gebrauchen kann.

Auch

Auch die Gurkenranken können nach abgenommenen Früchten sehr gut benutzt werden. Man hackt sie klein, und drückt sie in ein hölzern Gefäß, mit dazwischen gestreutem und vermengtem Salze. Sie gehen in Gährung, und geben im Winter ein gutes Viehfutter.

In Thüringen und einigen andern Gegenden Teutschlands, bauet man die Gurken auf dem Felde, und macht damit einen vortheilhaften Handel in den benachbarten Städten. Aus der kleinen Stadt Lübbenau in der Lausitz, die wegen ihres Gartenbaues und Sämereyhandels berühmt ist, und deren Einwohner sich blos vom Bau der Gartenfrüchte nähren, welche in beträchtlicher Menge auf der Spree nach Berlin gehen, werden blos an Gurken jährlich für 2000 Thaler in Berlin abgesetzt, und vor einigen Jahren lösete man aus den Gurkenkernen eben so viel. Alle Einwohner beschäftigen sich in Lübbenau mit der Kultur der Gartengewächse, so, daß die meisten Handwerker ihre Werkstätte in den Sommermonaten zuschließen. Sie nutzen ein Stück Land wohl sechsfach in einem Sommer, säen die Gurken einzeln unter andere Gewächse, und haben eine besondere Geschicklichkeit in allen Gartenarbeiten. In der That kann ein Landwirth in der Nähe großer Städte, seine Gärten nicht besser, als zu Küchengewächsen nutzen. Ist er besonders geschickt und glücklich in der Erziehung frühzeitiger Früchte und Gemüse: so wird sein Gewinn desto größer seyn, denn so werden z. B. die ersten frühen Gurken von Leckermäulern, und an welchem Orte sollte es die nicht geben? das Stück mit 4 und 6 Gr. gewöhnlich bezahlt.

Gute Sommer-Christenbirn,

große Zuckerbirn, Zuckeradenbirn, Straßburger Birn, Apothekerbirn. Bon Chrétien d'été.

Die Schaale dieser Birn ist zart, ihr Fleisch körnigt, und wenn sie noch nicht recht reif ist: so widersteht das Fleisch etwas im Genusse, aber sie ist mit einem überflüßigen, zuckersüßen und im Geschmacke würzhaften Safte angefüllt. Sie wird in der zweyten Hälfte des Septembers reif. Der Baum trägt alle Jahre reichlich, und die Birn hält sich vom Baume weg auf drey Wochen. Zum frischen Genuß ist sie zwar auch gut; aber hauptsächlich kann ihr Saft, welchen sie so überflüßig hat, besonders wenn sie erst ein wenig gelegen, zum Syrup genutzt werden. Sie läßt sich auch eben so gut einmachen, und getrocknet oder gedörrt ist sie in der Wirthschaft sehr gut. Im teutschen Obstgärtner 1r Bd. S. 287 ist sie beschrieben und abgebildet.

Gute Spanische Christenbirn,

Herbst-Bonchretien, Langhansbirn. Bon Chrétien d'Espagne, bon Chrétien d'Automne, bon Chrétien d'Espagne doré, Président d'Espagne, Janvry, Saffran automnel, Saffran rozat, Gratiole d'Automne.

Diese große und ansehnliche Birn hat ein brüchiges Fleisch, das voll von süßen würzhaften Saft ist, besonders wenn man sie in ihrer rechten Zeitigung genießt. Dieser Zeitpunkt hängt aber von der rechten Zeit des Abnehmens ab, und sie darf weder zu früh, noch zu spät abgenommen werden. Wird sie zu früh abgenommen: so bleibt sie unsaftig und unschmackhaft; wird sie zu spät abgenommen,

so

so wird sie bald teig und geht schnell vorüber, und ist dann nicht gut zu benutzen. Wenn man aber diesen Zeitpunkt recht trifft: so ist sie eine vortreffliche Birn, sowohl zum frischen Genusse, als auch zu jedem andern Gebrauche, besonders zu Compoten in der Haushaltung. Der Baum trägt gut, nur wegen der großen und schweren Frucht, thut der Wind bey hochstämmigen Bäumen viel Schaden. Gemeintglich wird diese Birn Anfangs Octobers reif, und hält sich 6 Wochen. Im VI. B. des teutschen Obstgärtners, S. 123 ist sie beschrieben und abgebildet.

Gute Winter-Christenbirn,

Winter-Apothekerbirn, Winter-Zuckeradenbirn, Regelsbirn, Spathregelsbirn. Bon Chrétien d'Hivèr.

Diese monströse ansehnliche große Birn, ist ganz grün, wenn sie abgenommen wird; sie wird aber in ihrer Reife auf dem Lager gelb. Ihr Fleisch ist fest, körnigt und halb schmelzend. Der Saft ist zwar nicht überflüßig, aber am Geschmacke melonensüßlich, und sie läßt sich daher überaus gut essen. Sie liegt größtentheils den ganzen Winter hindurch in Kellern und Gewölben wie ein Strunk, im May aber wird sie erst zeitig, und ist alsdann zum Genusse am besten, wenn sie 8 bis 14 Tage vorher in einem von der Sonne oder sonst durchwärmten Zimmer aufbewahrt wird, und dann wird man recht wohl mit ihr zufrieden seyn. Sie hält sich bis zur Erndte. Man kann sie, außer dem frischen Genusse, auch recht gut in der Küche brauchen; auch ist sie sehr tragbar. Im teutschen Obstgärtner ist sie im III. B. S. 263 beschrieben und abgebildet.

Gute graue Birn,

Sommer: Ambrabirn, Graubirn, Sommer: Beurregris, La grise-bonne, Poire de Forest d'Eté, Ambrette d'Eté, La Crapoudine, Rude-Epée.

Sie hat ein schmalzigt, zartes Fleisch, das eine Menge des angenehmsten zuckersüßesten Saftes enthält, und ist also eine vortreffliche Birn von Geschmack. Sie wird zu Ende des Augusts reif, hält sich wol vier Wochen, trägt fast alle Jahre, und reichlich. Sie ist also eine gute Tafelbirn zum frischen Genusse, kann aber auch zum Saft, Welken, Dörren, und zu anderm ökonomischen Gebrauche, gut benutzt und für die Zukunft aufgehoben werden. Im VI. B. des teutschen Obstgärtners, S. 129 ist sie beschrieben und abgebildet.

Gutedel, weißer oder gelber,

Junker, Muskateller. Chasselas, Notre Dame.

Die Beere dieses Weins hat eine nicht gar starke Schaale, und ihr Saft ist leicht fließend und überaus süß. Sie reift bald im September, und der Stock trägt viele Trauben, die einen guten Wein geben. Es kann dieser Wein in alle Felder und Boden gepflanzt werden. Der teutsche Obstgärtner hat ihn im XVII. B. S. 314 beschrieben und abgebildet.

Gyps. Gypsum.

Der Gyps ist eine mit Vitriolsäure verbundene dichte Kalkerde. Er unterscheidet sich vom Alabaster eben so, wie der Kalkstein vom Marmor. Der gemeine Gypsstein, der keine Politur annimmt, ist ein grauer oder weißer,

weißer, nicht allzu harter Stein, der aus länglich vier- eckigen, und zugleich aus runden kugelichten Steinen besteht, welche bald groß, bald klein und dicht neben einander vermischt sind, auch daher nicht würflicht brechen, sondern blättricht und schuppenartig fallen. Wenn die Gypse, und insonderheit die Gypsspate, einen den Krystallen ähnlichen Bau haben, und diese Krystallen einzeln und weiß sind: so nennt man sie Gypskrystallen; sind deren viele beysammen, und in einander gewachsen: so heißen sie Gypsdrusen. Am häufigsten trifft man den Gypsstein rauh, weißgraulich, etwas durchsichtig, und ziemlich weich an.

Man findet die Gypsartigen Steine an verschiedenen Orten in und außer Teutschland, als: in Franken, Böhmen, Schlesien, Osterrode am Harz, Lüneburg, Oberösterreich, bey Nordhausen u. s. w., unter welchen allen der böhmische sehr hoch geschätzt wird. Man findet ihn insgemein in Flötzgebirgen, und zwar 1.) da, wo die Gränze zwischen der Gegend ist, welche Kalksteine hat, und zwischen derjenigen, welche lauter Sandsteine hat; 2.) wo der Boden der Felder ein rother, in der Hitze sehr hart werdender Lehm ist, und 3.) nicht weit davon häufiges Eisenerz, und Braun- oder Blutstein gefunden wird. Es giebt auch Flüsse, in welchen man solche Steine findet, aus denen man einen Gypskalk brennen kann; auch aus den Schiefersteinen kann Gyps gemacht werden.

Der Gypsstein läßt sich gar leicht aus seinem weißgraulichen rauhen äußern Ansehn, und aus dem Schimmer im Bruche, innerlich aber aus seinem Mehle erkennen, welches ebenfalls glänzend ist, und im Wasser bald zu Boden sinkt. Die beste Art Gypssteine ist diejenige, wovon ein Kubikfuß 80 bis 90 Pfund wiegt. Ueber-

haupt

Haupt findet man den Gypsstein 1.) in mehligter Gestalt; 2.) als dichten Stein, der, wenn er feinkörnig und gleichförmig im Bruche ist und einen Glanz annimmt, Alabaster genannt wird; 3.) faserigt oder gestreift; 4.) blättrig, wo er, wenn die Blätter zwischen den Steinlagen breit sind und Glanz nebst einiger Durchsichtigkeit haben, Gypsspat, Marienglas, Fraueneis, Selenit genannt wird; dessen Gehalt aber = 32 Kalkerde, 46 Schwefelsäure, 22 Wasser ist; 5.) im Tropfstein; 6.) in Wasser aufgelößt. Der Gypsstein macht oft die Basis ganzer Gebirge, oft beträchtliche Lagen derselben aus. Man würde selbigen noch häufiger finden, wenn man sich nur diese Gattung Steine bekannt machte. Sie werden hier und da für gemeine Kieselsteine gehalten, und nicht auf die gehörige Art benutzt. Die Kalksteinbrüche haben die Gypssteinadern öfters zur Seite, diese liegen aber etwas tiefer, als jene.

Aus den eigentlich sogenannten Gypssteinen wird, so wie aus den Abgängen des Alabasters, (m. s. diesen Art.) dem Selenit, Leberstein, ein eigentlicher Gyps gebrannt, den man Gypskalk, Sparkalk, trockner Kalk, Bindekalk nennt. Auch die aus alten Mauern gebrochenen Gypsstücke und Brocken können vermittelst des Feuers wieder erneuert, und eben so gut zugerichtet werden, als der Kalk, welcher aus rohen, frischgegrabenen Gypssteinen gebrannt wird. Dieser gebrannte Gyps wird zum Mauern, zum Verschmieren der Dächer, zum Bekleiden der Wände der Zimmer, zu gerohrter Arbeit an Decken, bey Façaden, die an Gesims, und Stuckaturarbeit reich sind, zu Gesimsen und erhabenen Figuren an Decken, zu Estrichen oder Fußböden, zum Auswelßen der Zimmer gebraucht, und man rechnet bey Rohrarbeit auf jede 4 Quadratruthen 5 Berl. Scheffel, oder eine Tonne Gyps.

Bey

Bey den Façaden aber rechnet man auf jede 3 Tonnen Kalk zur Putzarbeit eine Tonne Gyps als Zusatz, wobey man auf die vorspringenden Glieder und Ornamente, nach kubischem Inhalt, eine besondere Quantität aussetzt. Von gewöhnlichen Gesimsen, die man an den Decken in den Zimmern zieht, und welche anderthalb Zoll dick sind, bekömmt man 255 laufende Schuh aus einer Tonne. Zu 20 bis 24 Kubikfuß Werkstücke zu versetzen wird eine Tonne Gyps erfordert.

So geschieht auch auf frischem Gypsgrund von den Malern die Fresko-Malerey. Man bereitet ferner aus dem Gyps einen künstlichen Marmor, (s. Alabaster) woraus man Tischblätter, Säulen, Kugeln, allerley viereckige Stücke in die Zimmer und unter die Oefen, von allerley Farben, verfertigt. Man überzieht auch die Wände auf Marmorart.

Ferner verfertigt man aus dem Gyps in Böhmen und mehrern Gegenden Teutschlands, besonders zu Nürnberg, in Schwaben, zu Neustadt und Wien, zu Hamburg ꝛc. allerhand Figuren, Puppen, antike Köpfe, Büsten, Gartenverzierungen, Urnen, Vasen, Statuen, Bilder, Brustbilder u. dergl., die häufig in den Handel kommen; auch braucht man ihn zu Formen, zum Abdrücken der Münzen, und es bedienen sich desselben die Gold- und Silberarbeiter, die Zinngießer, Schwerdtfeger, Wachsbousirer, so wie auch die Porzellain- und englischen Steingutfabriken zu ihren Formen.

An einigen Orten braucht man sogar das Gypsmehl zum Füttern des Viehes, indem man ein wenig unter das gewöhnliche Futter desselben mischt, und behauptet, daß das Vieh bey dieser Fütterung sehr gesund bleibe, und eher, und mit besserm Erfolg, fett werde. Aber ich meyne doch, daß dabey die größte Be-

hutsamkeit nöthig sey, weil bekanntermaßen der Gyps Theile in sich enthält, welche unter die, den Menschen schädlichen Gifte gehören; obschon Herr Oberpfarrer Christ in seinem Güldenen A, B, C, S. 12. dreist behauptet, daß der auf den Acker gestreute klar gemahlene rohe, (nicht gebrannte) Gypsstein, dem Vieh keinen Schaden thue. — Der Gyps, innerlich von Menschen gebraucht, wirkt allerdings als ein Gift, und ein sicheres Mittel dagegen ist: sogleich ein halbes Quentchen Brechwurzel in Meth, oder verdünnten Meerzwiebelhonig einzunehmen, und saure Molken darauf zu trinken. — Gewisser ist, daß der in Gärten und auf Aeckern gestreute Gyps, ein probates Mittel wider die Erdflöhe, Ackerschnecken, Mäuse und anderes Ungeziefer ist, das den Kohlgewächsen und Hülsenfrüchten so gefährlich ist.

Einen sehr bedeutenden Gebrauch hat man seit 50 Jahren vom Gyps als Düngungsmittel gemacht, nur Schade! daß man seitdem so höchst widersprechende Meynungen und Erfahrungen über seine Wirksamkeit aufgestellt hat, daß es bis jetzt noch nicht möglich ist, zu einem ganz sichern Resultat zu kommen. Mehrere Aufsätze darüber in den Annalen der Niedersächsischen Landwirthschaft, die theils ein Für, theils ein Wider enthalten, geben den Beweis. Nicht selten sind die Meynungen der Oekonomen partheyisch, einseitig, und so ganz auf individuelle Fälle und Erfahrungen begründet, daß man sie nicht eher unter einem Gesichtspunkte wird vereinigen, nicht eher die Nebenumstände, unter welchen der Gyps wirksam und wohlthätig, oder unwirksam und schädlich ist, zuverläßig wird bestimmen können, als bis noch mehrere Fakta unpartheyisch gesammlet, und richtige reine Versuche angestellt sind.

Daß

Daß der Gyps zuweilen viel, zuweilen nichts gefruchtet habe, ist wohl eine ausgemachte Thatsache. Aber warum er hier viel, dort nichts ausgerichtet habe, liegt, so wie seine Art zu wirken, noch sehr im Dunkeln. Zersetzung der im Gyps enthaltenen Schwefelsäure durch Mitwirkung der vegetabilischen Lebensthätigkeit, Lösung des Sauerstoffs, Verbindung desselben mit dem Kohlenstoff zur Kohlensäure, des Schwefels dagegen mit dem Kalk zur Schwefelleber, und mit der Kohle zum gekochten Wasserstoffgas, sind mögliche, vielleicht wahrscheinliche Vorgänge. Auch läßt sich annehmen, daß die Schwefelsäure aus dem Gyps in den Kalk übertrete, aus solchem die Kohlensäure entbinde, und so bey obengedachter, sehr wahrscheinlichen minderen Anhänglichkeit, wenn sie sich erst frisch mit dem Kalke verbunden hat, eine fortdauernde, durch die Kraft der Pflanzenwurzeln unterstützte Wechselwirkung und Gährung unterhalte; woraus sich denn die vorzügliche Wirksamkeit des Gypses auf kalkigem Boden und nach Kalk-, noch mehr nach Aschendüngung erklären ließe. Wenn Ingenhoußens hingeworfene, und bis jetzt, nur durch zu flüchtige Versuche, bestätigte Idee, über den Gebrauch der Schwefelsäure, als Düngungsmittel auf kalkhaltigem Boden, sich bestätigen sollte: so kämen wir der Sache einen Schritt näher. Aber was helfen Hypothesen: so lange sie nicht eine Theorie begründen, welche alle Thatsachen unter einen Gesichtspunkt bringt, und uns bey der Praxis leitet?

Der emporstrebende Landwirth, der alle und jede zweckmäßige Mittel zur Verbesserung aufsucht, gehe daher blos nach Maßgabe der bisherigen Erfahrungen, Anfangs nur Versuchsweise, mit dem Gypse auf seinem Boden zu Werke, und forsche so aus, ob und wo er

ihn vortheilhaft brauchen könne. Nur muß man sich nicht so bald abschrecken lassen, wie Andere gethan haben. Da so mancherley Verhältnisse bey der Wirkung des Gypses zusammentreten können: so kann unter einer kleinen Veränderung der Umstände ein Versuch gerathen, der vorher fehlschlug.

So viel hat uns die Erfahrung mit Gewißheit gelehrt, daß der mürbe oder kleingestoßene Gyps, oder die schwefelsaure Kalkerde, den thonigten Boden schneller verbessert, als der Kalk. Diese schnellere Wirkung rührt wahrscheinlich daher, weil Gyps leichter, als Kalk zerfällt, und sich eher und genauer als dieser mit Thon vermischt, wozu vielleicht die Auflöslichkeit des Gypses im Wasser das Meiste beyträgt. Eben dieses ist die Ursache, daß der mit Gyps vermischte Boden länger als sonst feucht bleibt, oder später von der Dürre leidet. Am meisten wirkt er, wenn er im Frühjahr über das aufgegangene Getreide, über Klee und Hülsenfrüchte gestreuet, und von einem bald darauf folgenden Regen in die Erde eingeschlämmt wird.

Bey dem den Herrn von Boyneburg zugehörigen Dorfe Städtfeld, bey Eisenach, wird ein vortrefflicher Gyps gegraben, der aus selenitischen Theilen besteht, kein Spat ist, und mit Scheidewasser brauset. Er wird ungebrannt gebraucht, und man bekömmt 4 Centner für 6 Groschen, um welchen geringen Preis weder in England, noch in der Schweiz, noch irgendwo in Teutschland, der Gyps verkauft wird; denn in Churſachsen, in der Pfalz, kostet der Centner 1 Fl. 30 Kr., und doch kauft, besonders im letztern Lande, Jeder, und muß Jeder Gyps kaufen, weil man da überzeugt ist, daß Klee, ohne Gyps, nur halb geräth. Indessen fehlen doch tausend Landwirthe beym Gebrauch des Gypses, theils,

daß

daß sie den rechten Gyps nicht kennen, theils ihn nicht zweckmäßig anwenden. Ueber den Gebrauch, des kaum gedachten städtfelder Gypses, machte ein Oekonom, zum Besten des thüringischen Landwirthes, in der Oekonomischen Weißheit und Thorheit, 5tem Theil, Erfahrungen und Regeln bekannt, die wir hier im Auszuge mittheilen wollen, in der Meynung, daß sie auch in andern Gegenden, und bey vielleicht auch andern Gypsarten, nicht ohne Nutzen seyn werden. Ein jeder Gyps macht

1.) den lockern zu leichten Boden fest, die Felder trocknen im Sommer von der Sonnenhitze nicht so bald aus, und im Winter wird der Stock durch den Frost nicht ausgezogen. Nur auf Wiesen nicht, wo er den Rasen losschält.

2.) Thonigten und festen Boden macht der Gyps locker; denn er zieht die Luftsäure an sich, der Klee wächst dadurch stärker und beschattet den Boden; unter dem Klee stockt die Luft, verursacht in der Erde eine Gährung, die in eine Fäulniß übergeht, wodurch die Erde lockerer, und eben dadurch fruchtbarer wird. Aus diesem Grunde ist die Erde unter dickstehendem Klee und Erbsen schwärzer, als unter andern.

3.) Der Gyps erwärmt die kalten Felder, und trocknet die feuchten; er verschluckt und zieht alle Feuchtigkeiten an sich, und da diese den Boden eigentlich erkälten und Säure verursachen: so hebt der Gyps diese auf.

4.) Auf Wiesen, wenn das, was unter der folgenden Nro. 13. und 24. beobachtet wird, vermehrt er das Gras, so, daß auf den Wiesen nichts, als Klee nach Gyps stehet, weil er das Bodengras auszieht, der Klee aber viel höher und schwärzer wird.

5.) Auf Klee und Esparset wirkt er so sehr, daß man von einem Pfälzischen Acker von 40,000 Quadratschuhen, 60 bis 75 Centner trocken machen konnte.

6.) Er vermehrt aber auch das Getreide. Nach gegypstem Esper hat man beym Umpflügen 206 Garben erhalten, da der Nachbar von einem Brache gelegenen nur 116 bekommen; überhaupt, je dicker der Klee, und dies wird er mit vom Gyps, je besser die Getreideerndte.

7.) Er vermindert zugleich die Ackerarbeit, indem man nur einmal nach gegypstem Klee zu pflügen braucht.

8.) Die Früchte eines gegypsten Kleeackers tragen ein schwereres, volleres und dichteres Korn. Die Schaale der Körner ist dünner, das Mehl ist weißer, feiner und häufiger. Die Müller kaufen zuerst gern das Kleekorn, dann das Brachkorn, nachher aber erst das Stoppelkorn.

9.) Der Gyps verdrängt das Unkraut im Getreide. Der Engländer Home sagt: "der Stengel des Getreides wächst so dicht und so stark, daß das Unkraut nicht aufwachsen kann; denn die von freyen Stücken wachsende Unkräuter kommen nur in ihrem eigenen Boden fort, wird dieser ihnen eigene Boden durch Gyps oder Mergel verändert, so vergehen sie.

10.) Der Gyps erspart auch Mist. Denn man braucht nach Klee zu Wintergetreide nicht zu düngen; nur muß man den Klee entweder wieder handhoch werden lassen, oder nach abgemähtem Klee das Feld gleich umpflügen, damit Luft und Sonne die Faulerde nicht ausziehen und verwehen kann. Man braucht also in 6 Jahren nur einmal mit Mist zu düngen, nemlich kann, wenn kein Klee, sondern Brachgewächse gebauet werden.

11.) Da man von gegypsten kleinen Stücken mehr Futter erhält, als von ungegypsten großen: so kann

man

man mehreres und besser bestelltes Vieh halten, die entfernten und vorher nicht geachtete Felder in Bau bringen, mehr düngen, und reichlichere Erndten sammeln. Breisgau, Wirtemberg, haben ihre Scheuern erweitern müssen; dies ist Beweis genug.

Nach diesen allgemeinen, auf Erfahrung gegründeten Sätzen, über den Gebrauch des Gypses, folgen nun die praktischen Regeln über den obgedachten städtfelder Gyps.

12.) Auf einen Acker nimmt der Landmann dieser Gegend ein halb Malter oder 4 Zentner Gyps. Wenniger darf man nicht nehmen, weil er sonst keine Fruchtbarkeit hervorbringt.

13.) Wenn man den Gyps mit Mistbrühe durch und durch begießt oder sättiget, und wieder trocken werden läßt, dann ausstreuet, fruchtet er mehr.

14.) Auf den magersten Bergäckern, die mit Espars set besäet sind, schlägt der Gyps an, so, daß der Espars set schwärzer und höher wird. Solche Esparsetstücke braucht man nicht mit Strohmist zu bedecken. Der Espars set muß alle Jahre gegypst werden.

15.) Eben so verfährt man bey gedüngter Luzerne, die man jedoch im Frühjahre, wenn das Feld windtrocken ist, mit einer Egge überfährt.

16.) Beym rothen Kopfklee schlägt der Gyps auf Aeckern, die gedüngt worden sind, also fette Theile in sich enthalten, besser an, als auf magern. Der Gyps sollte daher immer zwischen zwey Mistdüngungen gebracht werden.

17.) Der Gyps schlägt auf Saatfeldern auch an, weil die Vitriolsäure Feuchtigkeiten anzieht.

18.) Es ist am zuträglichsten, auf ebenen Feldern den Gyps vor Winter zu streuen.

19.) Wo es aber nicht geschehen kann, so wie auch auf abhängigen Feldern, streuet man im Februar und März, wenn der Schnee eben weggegangen ist, weil noch Winterfeuchte im Boden und in der Luft ist.

20.) Bey schönem Wetter, und nicht bey regnerischem, muß der Gyps gesäet werden, weil er sonst zu bald gelöscht wird, und nicht im Stande ist, Feuchtigkeiten anzuziehen.

21.) Es ist nachtheilig, die eine Hälfte Gyps im Frühjahr, die andere Hälfte nach der Heuerndte zu streuen, weil er in der Heuerndte nicht mehr so viel Feuchtigkeiten aus der Luft ziehen kann.

22.) Je zärter der Gyps gemahlen ist, und das ist der städtfelder, desto besser schlägt er an.

23.) Die Hülsenfrüchte, Erbsen, Wicken, gerathen nach Gyps, besonders in festem Boden, ungemein.

24.) Auch auf Wiesen schlägt der Gyps an, weil der Thau länger auf gegypsten liegen bleibt, nur darf es 1.) nicht zu oft geschehen, ohngefähr alle 6 Jahr einmal; 2.) die Wiesen dürfen nicht zu naß seyn, sondern die Nässe muß erst durch Gräben abgeleitet seyn; 3.) wenn sie jährlich sollen gegypst werden, müssen sie auch jährlich gewässert werden können, welches einen Schlamm zurück läßt, oder ihnen eine neue Erdschicht von Gassenkoth und dergl. giebt.

25.) Auch auf Hafer wird Gyps gesäet, weil der Hafer gypsartige Theile in sich enthält, und dadurch stärker wächst.

So weit dieser Auszug aus dem Journal: Oekonomische Weißheit und Thorheit. — Ueber den landwirthschaftlichen Gebrauch des Gypses in Franken, wo fast jeder Strich Landes von 10 bis 12 Stunden im Umfange eine ergiebige Gypsgrube hat, hat Hr. D. Lauben-

der

der in den Annalen der Niedersächs. Landwirthschaft, 3ter Jahrg. 3tes Stück, einen theils speculativen, theils auf Erfahrung gegründeten, Aufsatz bekannt gemacht, in welchem die einzelnen Momente bestimmter entwickelt werden, auf welche man besonders achten muß, um über die Anwendung des Gypses allgemein gültige Regeln festzustellen. Da die hier gegebenen Regeln, practischen Landwirthen, welche sich mit genaueren Versuchen über die Gypsung der Früchte und des Bodens beschäftigen wollen, von Nutzen seyn können: so entlehne ich sie ganz allein, aus dem übrigen ganz gelesen zu werden verdienenden Aufsatz.

Die Umstände, die, zu Folge zuverlässiger Erfahrungen, beym Aufstreuen des Gypses berücksichtiget werden müssen, damit wahrer Vortheil herauskomme, sind folgende:

Erste Regel. Bey allen den Gewächsen, die aus dem Winter kommen, so früh als möglich aufzustreuen. Der günstigste Zeitpunkt ist, wo durch die ersten milden Sonnenstrahlen die ganze organische Natur gleichsam wie aus einem tiefen Schlaf erwacht. Wer immer recht frühzeitig ausstreute, erndtete dagegen reichlich ein.

Zweyte Regel. Man sehe auf das Alter der aus dem Winter kommenden Gewächse, oder, welches das nämliche ist, auf die Beschaffenheit ihrer Wurzeln. Je älter das Gewächs, je stärker seine Wurzeln, desto mehr muß Gyps aufgestreuet werden.

Dritte Regel. Je länger hinaus der Gyps wirken soll, desto mehr streue man auf.

Vierte Regel. Um desto sicherer großen Nutzen vom Gypse zu erhalten, so verabsäume man nicht, wenigstens alle zwey Jahre dem Felde andere gute Nahrungstheile zu verschaffen. Der Franke gypst, und düngt

auch neben her, je nachdem die Beschaffenheit des Feldes ist, alle, oder alle zwey Jahre, bald mit diesem, bald mit jenem, und es ist dies Verfahren von ungemein großem Vortheil. In einem Lande hingegen, das durch Länge der Zeit, und ohne in selbiger Düngung erhalten zu haben, ganz ausgesogen ist, schlägt der Gyps nicht mehr an, sondern wird den Gewächsen vielmehr schädlich. Hieraus folgt: daß der Gyps keine eigentliche Nahrung der Pflanzen sey.

In Hinsicht der Sommergewächse giebt uns Herr D. Laubender folgende Regeln:

Erste Regel. Man streue nicht eher auf, als bis die ersten Saatkeime etwas über der Erde hervorragen. Früher oder später es zu thun, ist, gemäß der Erfahrung, nicht so nützlich.

Zweyte Regel. Man streue bey feuchter Witterung. Ich sage absichtlich nicht: vor Regen, wie gemeinhin geschieht. Ist die Witterung oder die Luft feucht, so befeuchtet sich der Gyps beym Ausstreuen gleichsam in derselben. Es geht weniger verloren. Es wird gleich ein Theil aufgelößt und wirksam gemacht.

Dritte Regel. Je fruchtbarer der Boden, desto weniger streue man auf; je weniger fruchtbar, desto mehr.

Vierte Regel. Man nehme gehörigen Bedacht auf die von Natur trockne oder nasse Beschaffenheit des Bodens. Dem von Natur nassen, aber doch nicht saurem Lande, gebe man mehr, dem trocknen weniger. Nassen Wiesen bekommt er ganz vorzüglich gut; er zieht nach und nach mehr Klee heran, und macht alles vorhandene Moos verschwinden.

Fünfte Regel. Beym Ausstreuen nehme man Bedacht auf die im Sommer wahrscheinlich zu erwartende

tende Witterung. In der Regel haben trocke Frühjahre nasse Sommer, und umgekehrt. Hat man also einen nassen Sommer wahrscheinlich zu befürchten: so streue man besonders auf die Schotensaaten nur äußerst wenig auf, wenn das Land nur mittelmäßig gut und fruchtbar ist. Widrigenfalls wird der Reiz zu anhaltend, der Safttrieb zu geil, die Stengel gehen immer in die Höhe, blühen, setzen aber keine Schoten an, und verfaulen von unten nach oben. Aus Vernachlässigung dieser Regel sind schon ganze Erndten zu Grunde gegangen. Um aber dann diesen Schaden in Etwas zu ersetzen, darf man nur im kommenden Jahre nicht düngen, wo eine um so reichlichere Kornerndte mit Grund zu hoffen ist.

Sechste Regel. Ehe man ausstreuet, feuchte man den gemahlenen Gyps mit wenigem Wasser an, oder lasse ihn mit Wasserdunst durchziehen. Auf solche Art geht weniger vom Gypse verloren, und er ist besser zu seinen Wirkungen vorbereitet.

Siebente Regel. Um die Wirkungsart des Gypses zu erhöhen, mische man ihn mit einer Quantität Salz, oder noch besser, mit einer Quantität Salzpötzig.

So weit die Regeln des Herrn D. Laubender über das Ausstreuen des Gypses, dessen wohlthätigen Einfluß auf die Gewächse er der anziehenden Kraft desselben zuschreibt und annimmt, daß der Gyps den Sauerstoff, dieses allmächtig belebende Prinzip, aus der Luft an sich ziehe, und diesem Sauerstoff, einen freyern Zutritt zu den Mündungen und Oberflächen der Wurzeln verschaffe, wodurch denn nothwendig der Lebensprozeß exaltirt werden müsse; und diese Hypothese dürfte denn wol unter allen übrigen den wenigsten Widerspruch finden.

Gypskraut, langstieliges,

Seifenblume, Seifenkraut. Gypsophila fastigiata.

Nicht nur in Schlesien, in der Mark Brandenburg, in der Oberlausitz, bey Hannover, auf dem Harz, sondern auch in Sibirien, in Schweden, Frankreich, Preußen, und in der Schweiz, wächst diese Pflanze auf Bergen, an dürren und trocknen Orten. Es ist nichts weiter von ihr brauchbar, als ihre ellenlange und daumenstarke Wurzel, welche, wegen ihres schleimigten und seifenartigen Wesens, die Dienste der Seife verrichtet, wenn sie mit leinenen Zeuge gekocht, und dieses damit gewaschen wird. Aus diesem Grunde wird sie auch in der Arzneykunde statt der Seifenwurzel (Saponaria officinalis) gebraucht. In sandigem Boden verschafft sie einige Düngung, wenn man sie mit dem Pfluge umreißt.

H.

Haare.

Die Haare der Menschen und Thiere, vorzüglich der Pferde, Kühe und Ochsen, der Kälber, Rehe, Bieber, Hasen und Kaninchen, der Seidenhasen und Ziegen, machen einen beträchtlichen Handelsartikel aus, weil sie zu vielerley Behuf nicht entbehrt werden können. Nach den verschiedenen Zwecken, zu denen sie bestimmt sind, werden sie sortirt, gekämmt oder gehechelt, gewaschen, gekocht, gebleicht, gekräuselt, gefärbt, und kommen in Paqueten nach dem Gewicht in den Handel. Ihr Gebrauch zu Perücken, zu allerhand Zeugen, Geweben, Decken, Seilwerk und Schnüren, entweder für sich allein, oder mit Wolle, Hanf und Flachs vermischt, zu

Hüten,

Hüten, Knöpfen, Bürsten, Pinseln, Sieben, Polstern u. s. w. ist allgemein bekannt. Wir werden von jeder Art Haare, und von ihrem Gebrauch, unter der Rubrik der Thiere, von welchen sie sind, das Nöthige anzeigen. Hier nur davon im Allgemeinen, daß alle Haare einen guten Dünger abgeben, und die Fruchtbarkeit befördern, wenn sie untergeackert werden, und in der Erde faulen, weil sie viele Oel- und Salztheile enthalten.

Haarmoos, gemeines,

Güldenwiederthon, Jungfernhaar, Wolfsgerste, Ziperill, golden Frauenhaar, golden Venushaar, golden Haar, Widerdod. Polytrichum commune.

Fast durch ganz Europa wächst dies Moos, und wird in feuchten, sumpfichten Waldungen in Menge angetroffen, wo es in sehr nassen Boden bis zu ein Fuß hoch und höher wächst, gewöhnlich aber nur eine Spanne hoch, auch noch kleiner. In den Officinen wird es unter den Namen Adiantum aureum, oder Muscus capillaceus major, aufbewahrt, und wurde ehedem als ein zusammenziehendes, auch als ein Wundmittel, gelobet. Aber heutiges Tages wird es nicht mehr geachtet, und ist nur hier und da noch bey Thierärzten im Gebrauch. In Schweden brauchen dieses Moos die Bäcker zu Ofenwischen, und in England und Holland macht man Bürsten und Besen daraus, zu welchem letztern Endzweck man die längsten Stämme dieses Mooses zusammen bindet. Die Lappländer bedienen sich desselben zu ihrem Lager, statt der Betten. In Kamtschatka macht man in die steinernen Lampen Dochte aus diesem Moose.

Haberwurzel,
Schwarzwurzel, Bocksbart mit dem Lauchblatt, blauer Haberbart, Artifi. Tragopogon porrifolium.

In Schlesien, im Mecklenburgischen, in Sachsen, bey Bremen, Frankfurt, wird diese uns wohl bekannte Pflanze auf den Wiesen wild wachsend gefunden; unsere Gärtner aber bauen sie mit der Scorzonere zugleich in ihren Gärten. Wie bekannt, werden ihre Wurzeln im ersten Jahre, und so lange sie noch jung sind, wie Spargel, oder als Gemüße, gekocht, auch als Sallat und in Suppen genossen. Im zweyten Jahre sind sie holzig, verlieren ihre Milch, und sind dann nicht mehr genießbar. In allem Betracht verdient die Scorzonerwurzel vor dieser den Vorzug. Wenn man die im ersten Herbst ausgegrabenen Haberwurzeln im Keller in die Erde einschlägt, so halten sie sich bis in den April und May. Man darf ihnen aber die Krone nicht abschneiden, sie auch nicht verwunden, weil alsdenn ihre Milch herausquellen und Fäulniß verursachen würde. — Manche Liebhaber ziehen diese Pflanzen blos der Stengel wegen. Wenn diese im Frühjahre 4 bis 6 Zoll über der Erde gewachsen sind: so stechen sie selbige wie Spargel. Man kann auch diese Stengel bundweise zusammenlegen, und in einem Gewölbe auf feuchtes Moos, oder auf frische Erde gestellt, 14 Tage bis 3 Wochen gut aufbehalten.

Habichtskraut, doldenblütiges, Hieracium umbellatum.

Auf trocknen Triften, besonders auf Bergen und an dichten Hecken, so wie auch in offenen Waldungen

und

und an Wegen, wächst diese Pflanze durch ganz Europa, ist auch in Rußland und Sibirien einheimisch. Auf Wiesen wächst sie sehr hoch und dicht, läßt kein Moos aufkommen, und ist ein gutes und angenehmes Futter, vorzüglich für die Schaafe. Das Kraut giebt eine brauchbare gelbe Farbe, und man färbt in der Schweiz die Wolle damit. Mit Salmiak färbt es blaßgelb, und mit gemeinem Laugensalze, Orange. Durch mineralisches Laugensalz verliert die Farbe das Grünliche; Alaun vermehrt ihren Glanz, und mit Alaun und Weinstein erhält man eine sehr dauerhafte gelbe Farbe,

Habichtskraut, gemeines,
klein Mausöhrlein, Nagelkraut, Katzenpfötchen, Dukatenröslein. Hieracium Pilosella.

Auch diese Pflanze wächst durch ganz Europa auf trocknen Grasfeldern, sandigen Anhöhen, und dürren Waldgegenden. Sie ist bitter und trocknend; wurde ehedem als ein Wundmittel in Brustkrankheiten, Bauchs und Blutflüssen, auch bey der Gelb; und Wassersucht u. s. w. gelobt, jetzt ist sie ganz außer Gebrauch. Aber doch muß sich der Landmann diese Pflanze wohl bekannt machen, weil sie, wegen ihrer zusammenziehenden Eigenschaft, besonders den Schaafen, schädlich seyn, und hartnäckige Verstopfungen des Leibes verursachen kann; daher erfahrne Schäfer ihr Vieh an solche Oerter, wo die Pflanze häufig wächst, nicht hin zu treiben pflegen. In manchen Jahren wächst sie, nach Beschaffenheit der Witterung, häufiger als sonst; dann erkrankt davon manches Stück Rindvieh, stirbt auch wohl davon. Auf Wiesen, wenn sie sich da einfindet, muß diese Pflanze auf alle Weise vertilgt werden, aber wegen ihrer kriechenden

Wurzel,

Wurzel, ist dies schwer. Nur Düngung und Wässerung kann sie vertreiben, und an ihrer Statt bessere Gräser hervorbringen: Oder man baue auf einer solchen verdorbenen Wiese einige Jahre Kartoffeln und zu behackende Früchte, dünge zuletzt, und erbaue noch einmal Gerste; endlich gehe man durch Aussäung des Klees und französischen Raygrases, wiederum zum Wiesenbau über. — Die Blumen dieser Pflanze geben den Bienen reichlichen Stoff zu Wachs und Honig. Auch erscheint in warmen Jahren zu Johanni an den Wurzeln derselben das sogenannte Johannisblut, oder die teutsche Cochenille, welche Würmer man sammeln und den Färbern verkaufen kann. Den Namen Nagelkraut, hat diese Pflanze von dem Gebrauch, den die Fahnenschiede und Roßärzte bey ihrer Kur vernagelter Pferde davon machen.

Hänfling,

Leinfink, Artsche. Fringilla Cannabina.

Dieser uns so bekannte Vogel vergnügt uns nicht nur im Käfig mit seinem angenehmen Gesang, sondern er giebt auch im Herbst, wo man ihn in Menge fangen kann, gekocht und gebraten, eine angenehme Speise. Er gehört unstreitig zu den besten Gesangvögeln, besonders die Bastarde, die man von ihm und dem Kanarienvogel erzeugt. Sein Futter ist: Hanfkörner, Rübsaamen, Sallatsaamen, Leindotter und allerley Gesäme. Bey Rübsaamen, und zuweilen etwas Grünem, lebt er länger, als bey bloßem Hanfsaamen.

Hafer, Haber. Avena sativa.

Wenn der Weizen, der Roggen, die Gerste, im Gebrauch ihre Hauptbestimmung haben: so hat sie auch

der Hafer, nämlich als Pferdefutter, und in der That ist dies zu diesem Behuf, nach allen gemachten Proben und Erfahrungen, die schicklichste und gesündeste Getreidearт. So geringe auch der Hafer unter allen Feldfrüchten von Manchem geachtet wird, so wird doch der, der die Landwirthschaft gründlich versteht, ganz anders darüber urtheilen. Oft bringt die Gerste nicht halb so vielen Nutzen, wenn selbige gleich auf das beste Land, aber zur unrechten Zeit, gesäet wurde, als wenn Hafer, welcher nicht so ekel in Ansehung der Witterung ist, dahin wäre gesäet worden. Da nun der Hafer oft das zehnte bis zwölfte Korn bringt, sich also vortrefflich löset: so verdient diese nutzbare Frucht in der That mehr Aufmerksamkeit, besonders aber eine nicht zu geringe Behandlung des für sie bestimmten Ackers.

Hafer und Gerste gerathen an manchen Orten selten zugleich. Um nun den vollen Nutzen der einen oder der andern dieser Fruchtarten, in dem Jahre, da sie geräth, zu genießen, empfiehlt Herr Past. Leopold in seiner Landwirthschaft, beydes, Hafer und Gerste, vermengt zu säen. Wenn auch beyde Getreidearten in einem Jahre nicht gerathen: so sollen sie doch in der Mischung gut antreten, wenn sie rein gesäet sind. Er nimmt $\frac{2}{3}$ Hafer und $\frac{1}{3}$ Gerste zur Aussaat, dann wird es ordentlicher Mengling zu gleichen Theilen. Nach dem Dreschen fällt in den Vorderwurf die Gerste und ganz weniger Hafer; dies dient zu Malz und Mastung. Der mittlere Wurf wird die gehörige Mischung des künftigen Saamens werden; und der Hinterwurf, der meiste Hafer, und die kleinen Gerstenkörner, geben ein gutes Pferdefutter ab. Um diese letzte Art zu gewinnen, pflegt Herr Past. Leopold unter allen Saamenhafer auf gutes Haferland $\frac{3}{4}$ Gerste zu geben, welches ein schweres, gesundes Pferde-

futter ist, gut scheffelt und schockt. Daß man zu diesem Mengling nicht Märzhafer, sondern Sommerhafer nehmen müsse, versteht sich von selbst, sonst wird er nicht mit einander reif. Die Landwirthe im Halberstädtischen wissen es sehr gut, welchen außerordentlichen Vortheil diese gemischte Fruchtart gewährt.

Wir kennen eine Menge Haferarten, die nicht alle gleiche Verdienste haben. Suckow, in seiner ökonomischen Botanik, theilt sie folgendermaßen ein; und ich füge blos die Erläuterungen hinzu:

I. Hafer mit einer zerstreuten Rispe; die Spelzen sind größer, als die Blüthen, und diese sind zweysaamig.

A. Weißer Hafer, gemeiner oder Futterhafer. Avena sativa.

a) Gemeiner weißer, glatter, teutscher Hafer. Avena sativa alba. Dieser hat blaßgelbe, glatte Saamen, wird am häufigsten gebauet, und kann durch eine gute Kultur zu einem beträchtlichen Ertrage gebracht werden. Er nimmt aber auch mit geringem Boden vorlieb, und ist nicht so zärtlich, als andere Arten, besonders bauet man ihn in Sachsen. Säet man ihn in einen nicht ganz schlechten Boden, dem man gar nicht zutrauet, daß er Gerste tragen könne, sondern auf einen mittelmäßigen Boden, auf welchem ein sehr mäßiger Gerstenertrag zu erwarten stehet: so wird man eine reiche Hafererndte zu hoffen haben, die größer ist, als von der gleich folgenden Art. In schlechtem Lande artet diese Art auch immer mehr aus, wird immer schlechter, dagegen sie im guten Lande sich wieder verbessert. Zur Urbarmachung der ausgearteten festen Wiesenäcker oder ausgerodeten Dreschländer, hat diese Haferart den Vorzug vor allen, und geräth, wenn

man

man auch den Acker noch nicht recht durchpflügen kann, auf einer Fahr so gut, daß man oft das achte bis zwölfte Korn von ihr erndtet.

b) Schwerer, englischer Hafer, Winterhafer. Avena sativa anglica. Ist die edelste und vortrefflichste Sorte Hafer, die alle an Größe und Schwere der Körner, auch Weiße des Mehls, übertrifft. Ein Berl. Scheffel wiegt 58 Pfund, und meistens 8 Pf. mehr, als gemeiner weißer Hafer. Er wird auf gutgedüngten Boden dünne gesäet und etwas eingeegt; hat starken Wuchs, dicke, rohrartige Halme, große breite Blätter; dicke, mehlreiche Körner, die fast noch einsmal so viel Mehl, als die des gemeinen Hafers enthalten, und giebt überaus reichen Ertrag. Schreber fand, daß ein Korn 100fältig trug. Seine Körner übertreffen an Schwere die Gerste. Zur Sättigung der Pferde braucht man nur die Hälfte des Maaßes, als von andern Haferarten. Die Grütze davon wird vortrefflich, und das Bier viel stärker, als von Gerste; dieses hat zugleich einige Bitterkeit, und bedarf daher nur $\frac{1}{3}$ des sonst gewöhnlichen Hopfens. Das Stroh gehechselt, ist ein gut Futter für Pferde, Schaafe, und besonders für Böcke zur Sprungzeit. Dieser Hafer wird in Böhmen und in der Pfalz häufig gebauet; im übrigen Teutschland aber ist er fast unbekannt. Man kann ihn als Winter- und als Sommerfrucht bauen; über Winter gebauet, giebt er die schwersten Körner. — Bey allen Vorzügen dieses englischen Hafers aber hat man doch den Anbau des vorhergehenden gemeinen weißen Hafers vortheilhafter gefunden, weil der englische einen sehr guten Boden und sorgfältigere Kultur verlangt, und diese verwendet man lieber auf einträglichere Früchte. Zudem artet der englische Hafer, wie

die meisten fremden Produkte, nach und nach aus, und ist alsdann um nichts besser, als unser gewöhnlicher Hafer. Sicherer ist es, diesen letztern, welcher seit Jahrhunderten sich an unser Klima gewöhnt hat, durch etwas mehr Aufwand von Fleiß zu veredeln, wenn man sich einen reichern Ertrag von dieser Frucht verschaffen will. Allein, da der Hafer bekanntlich am genügsamsten unter allen Getreidearten ist, und selbst im magersten Boden fortkömmt: so pflegt man auch nur wenig Sorgfalt auf seine Kultur zu verwenden. Indessen lehrt die Erfahrung, und unter andern Englands Beyspiel, daß er eine bessere Pflege reichlich belohnt.

c) Der weiße frühzeitige, oder Augusthafer. Er empfiehlt sich wegen seiner frühzeitigen Reife. Nur Suckow führt diese Art aus Schrebers Beyträgen an, sonst finde ich sie nirgends.

d) Der weiße einkörnige Hafer des Rajus, der aber bey uns nicht bekannt ist. Auch aus Suckow und Schreber.

e) Der dreykörnige, oder Fahnenhafer; welcher mehr als der gewöhnliche geben soll. Ebenfalls aus Suckow und Schreber. Nach Leopolds Landwirthschaft, empfiehlt sich dieser Fahrenhafer, auch Tannenhafer, Thurnhafer genannt, blos wegen seiner artigen Gestalt, weshalb er in der Scheuer und auf dem Boden, nicht mit einander vermengt werden darf. Und so führt Haller noch 8 hierher gehörige besondere Abänderungen vom weißen Hafer, ohne eigentliche Benennung auf, die ich weglasse, da es wahrscheinlich nur Varietäten sind.

B. Schwarzer Hafer. Avena sativa nigra.

a) Glatter schwarzer Hafer, Eichelhafer. Man hält diesen, von der Farbe seiner Saamenhülse sogenannt

nannten Hafer für eine Abart des weißen Hafers, und glaubt, daß er sich stufenweise wieder in diesen verwandele, wenn er in einen andern, als lehmigen Boden gesäet werde. Man pflegt ihn vorzüglich in bergigten und waldigten Gegenden zu bauen. Folgende zwey Arten gehören hierher:

α) Der Augusthafer. Er ist kohlschwarz oder ganz schwarzbraun, auch die Grannen unter dem Gelenke sind schwarz. Seine Schaale ist nicht dick, und das Korn vollkommen, groß, ziemlich rund, es giebt der vielmals nicht zum Besten gerathenen Gerste nicht viel nach. Dieser Hafer ist dauerhaft, einträglich, und reift früh, schon im August, wenn er früh im Frühling gesäet wird. Sein einziger Fehler ist, daß ihn der Wind leicht ausschlägt. An Größe und Nahrung ist er besser, als der gemeine Hafer, giebt aber weniger Stroh. Er verdient alle Empfehlung, weil er mit leichtem Lande zufrieden ist, reiche Erndten, das 20ste und 24ste Korn bringt, und 10 bis 15 Pf. mehr, als der gemeine Hafer wiegt.

β) Der Eichelhafer. Dieser ist nicht so schwarz, als jener, sondern mit weißen Körnern vermischt. Seine Schaale ist ziemlich hart, alten Pferden ist er daher nicht gedeihlich. Aussaat und Kultur ist wie beym gemeinen Hafer; nur nassen, kalten Boden verträgt er nicht gut. Er saugt auch den Acker nicht aus, wird vom Wilde nicht gefressen, fällt nicht so aus, wie der Augusthafer, und giebt, ob er gleich etwas dünner steht, doch mehr an Scheffelzahl, und wegen seiner stärkeren Halme, eben so viel an Stroh, als anderer Hafer; ¾ Metzen Eichelhafer wiegen so viel, als eine ganze Metze Weißhafer. Im Meißnischen Erzgebirge findet man diesen Hafer häufig. Beyde Haferarten, dieser und der vorhergehende,

nebst dem weißen, sind in Ansehung des Ertrags die vollkommensten.

b) Der Sandhafer, Rauchhafer, Purhafer, Mückenfüße, Rauhhafer, Spitzhafer, grauer Hafer, gestreifter Hafer. Avena strigosa. Dieser schwärzliche Hafer, der doch vom schwarzen verschieden ist, indem dessen Körner mit einem Barte, oder mit zwey leichten schwarzen Grannen besetzt sind, wird im Lüneburgischen, Zellischen, Holsteinischen, in Schlesien, in sandigen Gegenden, wo sonst fast nichts wachsen will, mit Vortheil gebauet. Man unterscheidet und erkennt ihn leicht an seinen gedachten Grannen und seinen Haaren an den Körnern. Er verträgt die Kälte sehr gut, daher er schon nach Lichtmesse gesäet werden kann. Da dieser Hafer ein leichtes und schlechtes Korn giebt: so bekommt man auch wenig Grütze davon, aber ihr Geschmack ist vorzüglich. Im Sandlande, wo kein Klee wachsen will, dient dieser Hafer statt künstlicher Wiesen, und er kann dreymal geschnitten werden, besonders, wenn man ihn mit dem achten Theil Vogelwicken aussäet; dann giebt er ein gutes grünes Futter, oder auch ein gutes Heu. — Krünitz in seiner Encyklop. ordnet zu diesem Sandhafer noch eine Haferart, die er Halbrecht benennt, ich aber in keinem Schriftsteller angeführt finde. Sie soll auf schwachen Ackern einen gewissern Ertrag versprechen, als der weiße Hafer, und aus diesem Grunde sey sie zu dulden. Beyde, den Rauchhafer und den Halbrecht, benennt Krünitz Grauhafer.

c) Der glatte graue Hafer. Ist in der Lausitz im Gebrauch. Schreber sah ihn wieder in den weißen übergehen.

d) Der glatte braune Hafer. Wird in England gebauet, ist aber bey uns noch nicht bekannt.

e) Der rauhe schwarze Hafer. Führt Schreber in seinen Beyträgen an.

f) Der blaue Hafer. Wird in England in Yorkshire gebauet, und ist bey uns unbekannt.

Alle vorstehende schwarze Haferarten sind ein- auch zweyblüthig. Die Granne kömmt auf dem Rücken der Spelze hervor, ist unten schwarz, und wird oben blässer. Eine der Blüthen hat ein Stielchen. Der schwarze Hafer läßt auch gern seine Spelzen fallen, so, daß die zwey Blüthen nackend stehen. Vom zweyblüthigem Hafer hat nur die eine Blüthe Grannen, aber oft fehlen sie ganz. Es giebt aber auch eine hierher gehörende Varietät mit schwarzen Grannen, und einer schwarzen und einer weißen Spelze.

II. Hafer mit einer einseitigen Rispe. Die Spelzen sind größer, als die Blüthen; die Aehren sind zweyblüthig.

Der ungarische, türkische, welsche Hafer, Kammhafer, Barthafer, egyptischer Hafer, Avena orientalis. Nur erst in den neuern Zeiten scheint diese Art in Teutschland bekannt geworden zu seyn. Die Blüthen, mit zwey reifen Körnern, hängen alle an einer Seite des Halms, dicht an demselben, horizontal und parallel über einander. Dieser Hafer bekömmt 10 — 16 lange Halme, dicke Blätter, und bringt große mehlreiche Körner, die sich zu dem gemeinen verhalten, wie 25 zu 18. Nach dem englischen ist er der beste, erfordert aber einen guten, wohlbearbeiteten Boden. Man bauet ihn jetzt im Hannöverischen; er muß früher gesäet werden, als der weiße, weil er nach der Aussaat von den Nachtfrösten nicht leidet, und später reift. Schreber hingegen sagt, er reife bald. Sein Stroh ist futterreich,

gelblich, und dem Vieh angenehmer, als das vom weißen Hafer. Dünger verträgt er gern. Bey allen Vorzügen dieses Hafers, ist aber gleichwohl unser gemeiner weißer Hafer für uns vortheilhafter, und zwar aus dem nemlichen Grunde, wie ich beym englischen Hafer bereits angezeigt habe. — Im Mecklenburgischen, zu Folge der Annalen der Niedersächs. Landwirthschaft, fand man auch, daß das Stroh des türkischen oder egyptischen Hafers stärker, auch das Korn größer, wie vom gemeinen Hafer, sey; dagegen aber war es nicht so mehlreich, auch minder schwer. Die Körner saßen in den Hülsen sehr fest, und fielen bey ungünstigem Erndtewetter nicht so leicht aus, wodurch sich eben dessen Anbau in großen Wirthschaften empfiehlt. Aber dagegen drasch sich dieser Hafer schwer, und im Ertrage hatte er keinen Vorzug vor dem gemeinen. — Im sächsischen Gebirge baut man eine hierher gehörige Art Hafer, unter dem Namen Borstwisch; es soll ein ungarischer oder russischer Hafer seyn. Die Aehren hängen auch alle nach einer Seite. Er ist außerordentlich ergiebig, aber dabey ist er auch eben so taub, daß man, dem Gewicht nach, von einem Scheffel nur auf $\frac{3}{4}$ gute Körner rechnen darf. Man erkennt ihn an der mancherley, und besonders gräulichen Farbe.

III. Hafer mit Blumenspelzen, welche kleiner, als die Blüthen, sind. Die Aehrchen sind glatt, zweyblüthig, mit Grannen versehen; die kleinere Blumenspelze hat zwey Spitzen.

Der nackte Hafer. Tartarischer Grützhafer, Avena nuda. Wegen seiner besondern Eigenschaft, daß der Saame ganz aus seinen Hülsen herausgehet, und eine natürliche, obwohl schwärzliche, doch nahrhafte und wohlschmeckende Hafergrütze giebt, wird er häufig in Eng-

land

land und Schottland gebauet. Im Darmstädtischen ist er in den Sandfeldern unter gemeinem Hafer sehr gemein. Er verträgt schlechten Boden, vermehrt sich reichlich, giebt aber kleine Körner. In Teutschland hat dieser Hafer, nach einigen Versuchen, keinen sonderlichen Eingang gefunden. Er kann spät im May gesäet, und doch schon im August eingeerndtet werden. Man könnte also dessen Anbau in kältern Gegenden, wo das Getreide nicht immer zur Reife gelangt, wohl anrathen. Die Körner sind zwar kleiner, als die des gemeinen Hafers, aber sie sind auch mehlreicher. Man darf ihn nicht zu lange auf dem Halme stehen lassen, weil die nackten Körner leicht ausfallen. In England bedient man sich seiner mit zum Bierbrauen. Er wird dünn ausgesäet. Herr Germershausen gibt diesem Hafer auch die Namen: zeitiger Weißhafer, Augst- oder Augusthafer, der aber doch unter die schwarzen Hafer gehört.

Noch führt Herr Hofrath Beckmann in seiner Landwirthschaft unter dem gemeinen Hafer zwey Arten auf: den polnischen Hafer und den Klumphafer, die ich unter diesen Namen nirgends weiter finde. Von ersterm sagt er: er sey jederzeit höher, als der gemeine, der englische und der Eichelhafer, bestaude sich stärker, und habe längere gelbe Saamen. Vom zweyten sagt er: er werde im Göttingischen, neben der Plesse, gebauet; werde für die ergiebigste Art gehalten, und habe gewöhnlich drey Saamen. Im Ansehen habe derselbe mehr Schwärzliches oder Grünes, als die andern Abarten.

Dann nimmt Herr Hofr. Beckmann noch als Art auf: den kurzen Hafer, Avena brevis, den nach Willdenow's Spec. plantar. eine zerstreute einseitige Rispe, und zwey- bis dreysaamige Blüthen hat, deren Saamen kurz, stumpf, zweyspitzig sind, und auf dem Rücken eine

rauhe Granne haben. Dieser Hafer wächst bey Bremen unter dem Getreide wild, wird aber in dasiger Gegend, wie der Sandhafer, angebauet, und soll sehr einträglich seyn. Er nimmt mit schlechtem Boden vorlieb.

Alle vorstehende, in botanisch-systematischer Ordnung, nach der Gestalt ihres Blüthenstengels und der Größe ihrer Blüthendecken oder Spelzen, aufgeführte Haferarten, theilt der Oekonom in März- oder Frühhafer, und in Sommerhafer. Kultur gehört nicht zu meinem Plan, auch kennt sie jeder Landwirth. Aber über die Ursache des Brandes, dem der Hafer so oft unterworfen ist, und wie derselbe zu verhüten sey, muß ich die Meynung eines Ungenannten, im Reichsanzeiger von 1797, Num. 85, hier mittheilen. Dieser leitet die Brandasche im Hafer von den im Junius und Julius gewöhnlichen kalten Nebeln, oder von dem weißen Mehlthau her, der sehr niedrig streicht. Diese Nebel erheben sich gewöhnlich aus wasserreichen Thälern der Gebirge. Um also die Haferstücke vor ihnen zu schützen, soll man nur an der Seite, die gegen das Thal gekehrt ist, hohe Zäune und Baumpflanzungen anlegen, wodurch der Luftzug abgeändert wird, daß die Nebel nicht mehr so stark nach dieser Gegend ziehen, und kömmt ja ein Nebel hin, so kann er nicht so naßkalt und dick über die Felder streichen, sondern er bricht sich an den Hecken und Bäumen, die ihn zum Steigen nöthigen, wodurch er verdünnt und erwärmt wird.

Uebrigens will man auch wider den Mehlthau im Hafer das Düngen des Haferlandes mit Schweinemist, wie auch das Einweichen des Saamens in Gauche von Schweinemist, bewährt gefunden haben. — Am sichersten ist es, den zur künftigen Aussaat bestimmten Hafer

reif

reif werden zu lassen, und recht trocken einzuscheuren, so wird nicht leicht Brand entstehen.

Bey keiner Art Getreide versieht der Landwirth das Mähen so oft, als beym Hafer, bald mähet er ihn zu früh, wenn er noch etwas grün ist, bald zu spät, wenn er schon Ueberreife hat. Ersteres geschieht nicht selten absichtlich, in Hoffnung der Nachreife; weil man der Meynung ist, der Hafer müsse einige Wochen auf den Schwaden liegen. Aber nichts ist irriger, als das; denn durch das Einschrumpfen der Körner verliert man am Gemäß, und bekömmt ein schlechtes Korn zur Aussaat. Läßt man ihn lange auf den Schwaden liegen: so fällt der Saame aus, Vögel und Mäuse vermindern ihn, und nicht selten wächst er gar aus. Wenn der größte Theil der Rispen gelb ist, wenn die Körner keine Milch mehr haben, dann ist es Zeit den Hafer zu schneiden.

Der stärkste Verbrauch des Hafers, wie gleich anfänglich gedacht worden, ist zum Pferdefutter, er dient für Reit- und Zugpferde. Aber man füttert sie doch lieber mit altem, als mit neuem Hafer, weil letzterer sie leicht verstopft, auch Strengelkrankheiten verursacht.

Es ist in England durch vielfältige Erfahrungen erwiesen worden, daß geschrotener Hafer nahrhafter für Pferde ist, als ganzer Hafer. Manche haben sogar gerathen, daß man den Hafer völlig ausmahlen solle, weil das Futter dann mehr Raum einnähme. Wenn man den Hafer nur schrotet und etwas Hechsel dazu mischt, so wird man schon dadurch bewirken, daß die Pferde kauen, anstatt gleich zu verschlucken. Die Ersparniß dabey wird wenigstens ein Drittel betragen, und das Pferd nichts dabey verlieren. Es ist bekannt, daß Pferde mit großer Gierigkeit fressen, vornehmlich wenn sie mit andern an derselben Krippe stehen. Sie nehmen alsdann eine

Menge Hafer in ganzen Körnern zu sich, welche größtentheils unverdaut durch den Magen gehen, und keine Nahrung geben. Bey jenem Verfahren wird aber nichts verschwendet.

Auch die Schaafe mit Hafer zu füttern, hat man den Versuch gemacht. Es kömmt aber hier darauf an, 1.) ob der Hafer, um die Schäferey in gutem Stande zu erhalten, neben dem gewöhnlichen Rauchfutter gefüttert werde? oder 2.) ob der Hafer, bey Ermangelung des Rauchfutters, um die Schäferey nur zu erhalten, und aus dem Winter zu bringen, gefüttert werden muß? Beydes hat Herr Stockmann versucht, und seine Erfahrung darüber im Leipz. Int. Bl. von 1795, S. 119, bekannt gemacht. Er sagt: das Erstere habe er oft gethan, und mit den tragenden Schaafen, über ihr gewöhnliches reichliches Rauchfutter, vier Wochen vor der Lammzeit angefangen, und bis genugsame grüne Weide vorhanden gewesen, damit fortgefahren, und aufs Stück täglich 2 Metzen, ohne solchen mit Hechsel zu vermengen, gegeben und gefüttert. Die Lämmer und Jährlinge sind schon im Monat December auf eben die Art, wie die Mutterschaafe, gefüttert worden. In der Lammzeit habe er den jungen Lämmern, sobald solche den Hafer fressen lernen und annehmen wollen, Hafer gefüttert. Die Quantität ließe sich nicht füglich bestimmen, da die Lämmer vom Anfange nicht viel fressen, besonders wenn die Schaafmütter vollauf Milch haben. Mit dieser Fütterung hat er bis den 20ten May, auch wohl, bey schlechter Witterung und Weide, bis Ausgangs May fortgefahren, und dieser Haferaufwand ist ihm bey der Wollschur, und durch den guten Wuchs der jungen Lämmer, hinlänglich ersetzt worden.

Bey der zweyten Art aber, die Herr Stockmann, so lange er gewirthschaftet, nur einmal zu thun, nicht hat Umgang nehmen können, hat er auf 100 Stück Vieh täglich 1 Drittel Hafer, mit 2 Drittel Hechsel vermengt, auf zwey Fütterungen genommen, aber doch noch des Abends gutes Stroh geben. Aber dabey brachte sich das Vieh nur spärlich durch, und auf eine reichliche Wollschur mußte er Verzicht thun. Er meynt, er würde lieber den Centner gutes Heu, wenn es nöthig, mit 1 Thlr. bezahlen, und in der Schäferey Heu füttern, als zu der Zeit, wenn der dresdner Scheffel Hafer 1 Thlr. 12 Groschen gilt, die Schaafe mit Hafer füttern, um sie durch den Winter zu bringen.

Auch das Rindvieh frißt den Hafer gern, dem Zuchtochsen gebühren zur Sprungzeit täglich wenigstens 3 bis 4 Pfund, und die Gänse, in Vermischung mit anderm Futter, als mit Gerste, Buchweizen, geschrotten Malz, Mohrrüben u. dgl. kann man damit mästen. Hühner und Tauben aber fressen den Hafer nicht gern, wenn sie an Gerste gewöhnt sind, man giebt ihn lieber den Enten und Gänsen. So ist auch Hafer für die Schweine ein gutes Mastfutter. Um ihn aber zu diesem Endzweck gehörig zuzubereiten, muß man eine Lage ungeschrotenen Hafer in ein Gefäß thun, hierauf eine Hand voll Salz streuen, und so fortfahren, bis das Gefäß auf drey Viertel Höhe voll ist, der übrige Raum dient zum Aufquellen. Nun schüttet man so viel Wasser darauf, daß es über den Hafer geht. So läßt man ihn quellen und säuern, und verfüttert ihn nach und nach den Schweinen.

Indessen giebt der Hafer nicht nur dem Vieh, sondern auch den Menschen Nahrung. So bäckt man in solchen Gegenden, wo Mangel an besserm Getreide ist,

oder auch zur Zeit der Noth, Brod aus dem Hafermehl; aber es schmeckt unangenehm, ist trocken, und schwer zu verdauen; indessen ist es doch die Nahrung der Schweden, Polen, Schottländer, und anderer Bewohner der nördlichen Gegenden.

An einigen Orten wird aus gemälztem Hafer Bier gebrauet, aber für empfindliche Magen ist es zu kalt. Wenn er indessen in kleiner Quantität mit anderm Malze vermischt wird: so giebt er dem Weißbiere nicht nur einen bessern Geschmack, sondern es schäumt auch beym Einschenken besser. In Rußland verfertigt man aus Hafer und Gerstenmalz ein angenehmes Bier, das daselbst unter dem Namen Quas bekannt ist.

In der Küche wissen unsere Hausmütter das Hafermehl zu Mancherley zu gebrauchen, so z. E. machen sie aus demselben einen Brey oder Muus; sie rösten das Mehl in Butter braun, gießen dann Fleischbrühe, auch ein wenig Essig daran, würzen dies mit Pfeffer, Ingber, Muskatennuß, und sieden es, bis es breyartig wird.

Ein sehr nützliches Produkt giebt uns der Hafer, nemlich Hafergrütze. Diese erhält man, wenn der Hafer gelinde getrocknet worden, und dann in der Mühle die Spitzen sammt den Hülsen davon abgestoßen werden. Am vorzüglichsten aber wird die Hafergrütze, wenn der Hafer, ehe er getrocknet wird, ein paarmal mit siedend heißem Wasser abgebrühet, alsdann an der Luft etwas getrocknet, und hernach im Ofen gedörrt wird. Weil nun durch das Abstoßen der Haferspitzen, nur das innere kleine Körnchen übrig bleibt: so erhält man von 3 Scheffeln Hafer, kaum einen Scheffel Hafergrütze, und das übrige ist Kleye.

Brannt-

Branntwein aus dem Hafer zu brennen, würde einen zu geringen Ertrag geben, und Holz, Kosten und Zuthaten nicht bezahlen. Aber der Hafer thut in der Blase, beym Destilliren der Maische, die Dienste des Gerstenmalzes, er verhindert das Anbrennen. Auch giebt er dem Branntwein einen ungemein angenehmen Geschmack, und vermehrt die Perlprobe. Aus diesem Grunde versäumen viele Branntweinbrenner nie, mit ihrem Getreide zugleich ein Achtel oder ein Zwölftel Hafer einzumöschen.

Das Haferstroh ist Pferden und Rindvieh ein sehr gedeihliches Futter, es muß oft die Stelle des mangelnden Heues ersetzen. Man verfüttert es theils als Krummstroh und Rauhfutter, bey welchem letztern man Aufsicht haben muß, daß vom Gesinde nicht zu viel verfüttert und verschwendet werde; theils als Richtstroh zu Hechsel. Besonders giebt der Sommerhafer sehr langes, starkes, rohrartiges Stroh, welches man beym Kühfutterschneiden zur Unterlage in die Hechselbank braucht, und das dem Vieh nützlicher ist, als Roggen- oder Weizenstroh, welches man lieber für die Miststätte erspart. Im Winter bis zu Lichtmeß, ist das Haferstroh ein gutes Futter für die Kühe, auch für die Schaafe, den Pferden aber steckt man die kurzen Bündel des Nachts in die Raufen. Füttert man indessen die Milchkühe einzig und allein damit: so bekömmt die Butter und die Milch einen etwas bitterlichen Geschmack. Man thut daher wohl, den Kühen dies Stroh, zu Hechsel geschnitten, mit klein gestoßnem Kohl, weißen oder gelben Rüben, Kartoffeln, Mangold u. dergl. zu vermengen. — Beobachtet will man haben: 1.) daß, wenn man es den Pferden und Schaafen im Spätwinter, wenn es schon von starken Winden durchzogen ist, reiche, es dann

den

den Pferden die Haare auf den Leib — und den Schaafen die Wolle vom Leibe füttere, d. h., daß es dann so wenig nahrhaft für diese beyde Vieharten sey, daß die erstern sich nicht aushären, und die letztern keine Wolle setzen können; 2.) daß wenn man den Zuchtschweinen, nach dem Wurf, Haferstroh streuet, ihre Ferken einen Hautausschlag bekommen, durch den sie sehr zurückgesetzt werden. Das nämliche wird auch vom Gerstenstroh behauptet. — Die Haferspreu dient für Rindvieh und Schweine, denen man sie eingebrühet giebt.

Der Hafer hat auch Arzneykräfte. Das Mehl davon, zu Brey gekocht, wird zu Umschlägen u. s. w. angewandt, auch verordnen die Aerzte den Hafertrank, besonders in Brustkrankheiten. Die sogenannte Haferkur besteht hauptsächlich in einem Tranke von abgekochtem Hafer, welcher entweder für sich, oder auch mit andern Ingredienzien versetzt, als ein reinigendes, auflösendes, und vorzüglich durch den Urin abführendes Getränke, sowol bey hitzigen Fiebern, als langwierigen Krankheiten, sich wirksam erzeiget. Die Hafergrütze ist zwar ein gemeines, aber doch ungemein gesundes Nahrungsmittel bey unsern Mahlzeiten; auch ist sie den Kranken sehr dienlich, besonders beym Fieber, auch bey Heiserkeit des Halses in Suppen und Getränken. Der aus dieser Grütze bereitete Schleim und Trank lindert alle Schärfe, und wird deswegen häufig bey Brustkrankheiten, auch zu Klystieren gebraucht, oder es werden daraus erweichende Umschläge bereitet. — Zum medizinischen Gebrauch erwählt man besonders die großkörnigen, schweren und glatten Arten, vorzüglich nimmt man gern den englischen Hafer, als den besten und mehlreichsten.

Was den Handel mit dem Hafer betrifft: so ist er besonders in solchen Ländern und Städten ein sehr gangbarer

barer Artikel, in welchen die Fürsten eine ansehnliche Reiterey, und die Herrschaften viele Pferde zum Reiten und Fahren halten. Man pflegt überhaupt beym Hafers handel in Europa, besonders in Teutschland, drey Arten Hafer zu unterscheiden, nämlich den schwarzen, weißen und nackten Hafer. Der erste wird im Handel wenig geachtet, mit dem weißen aber treiben vorzüglich die teutschen Seestädte, Bremen, Hamburg, Lübeck, Emden, wie auch die an der Ostsee gelegenen Häfen Königsberg, Danzig, Elbing, so wie auch Neu-York in Nord-Amerika, einen großen und wichtigen Handel nach Holland, Frankreich und andern südlichen Ländern Europens. Rußland schickt große Quantitäten nach Lübeck, Spanien 2c. Holland handelt vorzüglich mit Hafer aus Friesland und von der Eyder, der zum Brauen verbraucht wird; ferner mit Gröningischem, Dittmarsischem und Störsfutter, wie auch mit sogenanntem braunen oder schwarzen Hafer. Hamburg führt eine Menge aus der Ostsee, aus Mecklenburg, von der Eyder, aus Friesland, dem Lande Hadeln u. s. w. ein, und nach verschiedenen Orten wieder aus. Emden sendet jährlich viele Schiffsladungen nach Frankreich, Holland, Westphalen und Bremen. — Beym Befrachten der Schiffe rechnet man durchgängig die Last Hafer um 20 Procent geringer, als eine Last Roggen, so daß folglich ein Schiff in Rücksicht des Raums um so viel weniger an Hafer einnehmen kann, als es an Roggen würde laden können. — Ein Scheffel Hafer wird nach dem Dresdner Mittelpreise zu 20 Gr. in Sachsen gerechnet, und wurden in diesem gesegneten Lande, nach Anzeige des Leipz. Int. Bl. v. 1800 S. 457, im Jahr 1799. 2,947,483 Dresdn. Scheffel, 5 $\frac{1}{2}$ Metze Hafer erbauet, wovon das ehemalige Churfürstenthum,

nunmehro da ich dieses schreibe, den 6. Januar 1807, Königreich Sachsen, seinen Nachbarn eine ansehnliche Menge mittheilen kann. In Nordhausen, woselbst der Hafer wegen des angränzenden Harzes, der, wegen der vielen Bergwerks; Hütten; Kohlen; Holz und Fracht; Fuhr; Pferde sehr vielen Hafer verbraucht, ein sehr starker Handelsartikel ist, hat dieser äußerst niedrige Preis seit fünf und zwanzig Jahren nie Statt gefunden. Der Mittelpreis für den Dresdner Scheffel ist ohngefähr 1 Thlr. 12 Gr. gewesen. Der höhere, — den höchsten ungerechnet — der sehr häufig Statt fand, war 2 Thlr. 6 Gr.

In Betreff des Privathandels mit Hafer hat nun jeder Landwirth auf mancherley Umstände sein Augenmerk zu richten. Vor allen Dingen muß er auf seinen eigenen Bedarf Rücksicht nehmen. Der Hafer pflegt nicht alle Jahr gut zu gerathen, er muß also um desto mehr auf einen hinreichenden Vorrath halten, da der Hafer von den Kornwürmern nicht angegangen wird; er bedarf auch keiner Aufsicht weiter, als daß man ihn in der ersten Zeit, nachdem er aufgeschüttet worden, einigemal umsticht. Auf großen Gütern, wo viele Pferde gehalten werden, oder wo gar Stutereyen sind, darf oft kein Scheffel verkauft werden. Sollte sich aber, nach Abzug des Bedürfnisses, ein ansehnlicher Vorrath finden: so muß man wohl erwägen, ob der Hafer in der Nachbarschaft theuer, oder sehr wohlfeil ist. Im letztern Fall wird kein Landwirth verkaufen, und Unkosten auf Markfuhren verwenden, die ihm nur wenig Geld zurückbringen; vielmehr wird er seinen Hafer bis Johannt aufbewahren, wo er gewöhnlich im höchsten Preise steht, so, daß er zu dieser Zeit ungleich mehr dafür erhält, als zu Weihnachten. Stehen nun nach

Jo-

Johannt, 3 Wochen vor der Erndte, die Feldfrüchte gut: so daß eine volle Erndte zu erwarten ist; so muß der Hafer für baares Geld verkauft werden. Fände man aber, daß sämmtliche Feldfrüchte, besonders Gerste und Hafer, wegen Dürre des Sommers, oder wegen Verhagelung, schlecht und geringe stehen: so muß man keinen Hafer verkaufen, weil solcher nicht verderben kann. Dies sind freylich alltägliche, jedem Landwirthe schon bekannte Regeln; der spekulative Landwirth aber wird sich nicht daran binden, er wird auch auf andere Umstände sein Augenmerk richten; z. B. zu Kriegszeiten, ob sich Armeen in der Nähe befinden, ob Magazine errichtet werden, ob er von schiffbaren Flüssen nicht weit entfernt ist, u. s. w., und will er seine Spekulation noch weiter treiben: so wird er sich mit den präsumtiven Erfahrungssätzen bekannt machen, von welchen ich im Artikel: Getreidehandel, einige Fragmente geliefert habe. So wenig ist es möglich, hierüber bestimmte Regeln zu geben, da Verhältnisse des Landwirths, in Rücksicht seiner Kräfte, seines Wohnorts und seines spekulativen Kopfs, ihm die Regeln bilden müssen. — Hat er Gelegenheit, Hafergraupen und Hafergrütze Zentnerweise verkaufen zu können: so wird er alle seinen entbehrlichen Hafer dazu verwenden, und jeden Scheffel gerade noch einmal so hoch im Preise an Mann bringen, den Abgang aber mit großen Nutzen beym Vieh, oder bey der Branntweinbrennerey, benutzen.

Hafer, haariger. Avena pubescens.

Dies ist ein sehr gemeines Gras, das in ganz Europa auf Wiesen und fetten Triften wild wächst. Es ist aber auch ein sehr gutes Futterkraut, das gar wohl

den Anbau verdient. Es wächst drey Schuh hoch, und hat vom französ. Raygrase viel Aehnliches; aber letzteres hat doch mehr Vorzug.

Haferbirn, kleine runde.

Es reift diese Birn zu Anfange des Septembers, zur Zeit der Hafererndte, wovon sie auch ihren Namen haben mag. Es ist eine der schätzbarsten Birnen zum ökonomischen Gebrauche, zum frischen Genuß aber nur blos für Liebhaber teigiger Birnen. Sie ist ohne Zweifel teutschen Ursprungs. Ihr Fleisch ist gelblichweiß, grobkörnig, halbbrüchig und von überflüßigem zuckerartigen Safte, der mit einer angenehmen Säure vermischt ist, und im Kauen etwas Zusammenziehendes hat. Wenn man sie einige Wochen halten will, so muß man sie etwas früher abnehmen, ehe sie am Baume ganz gelb und teigig wird, wo sie dann abfällt. Zum Backen und Kochen ist sie sehr schätzbar und vortrefflich. Diese Birne hat das Charakteristische, daß sie beym Teigwerden ihren Saft nicht verändert, sondern vielmehr verfeinert, daher der gemeine Mann so begierig nach derselben ist. Der Baum wird groß, sehr alt, er sollte wegen seiner ungeheuern Fruchtbarkeit in keinem Obstgarten fehlen. Im teutschen Obstgärtner, XXI. B. S. 130 ist diese Birn beschrieben und abgebildet.

Hagelschlag.

Wenn es des Landwirths Pflicht ist, alle Werke der Natur auf die bestmöglichste Weise zu benutzen, und dadurch den landwirthschaftlichen Handel zu befördern: so erfordert es auch die Vernunft, alle ihn treffende

fende unverhoffte Unglücksfälle, so viel ihm möglich, minder schädlich zu machen. Ein starker, oder gänzlicher Hagelschlag ist das Traurigste, was den Landwirth treffen kann; er verheert ihm die sauern mühseligen Arbeiten eines ganzen Jahres, und beraubt ihn aller fröhlichen Aussichten, ja der nothwendigsten Lebens- und Haushaltungsbedürfnisse, nicht nur des nächsten, sondern auch mehrerer folgenden Jahre, in Einem Augenblick. Es giebt indessen dennoch Mittel, den Schaden etwas zu vermindern, den der Hagelschlag verursacht hat. Es hat nämlich der Landwirth zu untersuchen, ob das Feld, das vom Hagelwetter getroffen ist, noch kein geschoßtes und in Aehren stehendes Getreide hat, und ob der Acker kräftig, oder schwach und mager ist? Im ersten Fall mähet er die ganze Saat ab: so wird selbige noch ziemlich wieder nachwachsen; ist aber das letztere: so pflügt er den Acker um, und bringt Gewächse darauf, welche noch ihre Reife erhalten, wie z. E. Rüben u. dergl. Trifft aber das Hagelwetter die Saat, wenn sie schon in Aehren steht: so ist kein anderes Mittel, als das über die Hälfte niedergeschlagene Getreide weg zu mähen, zu dörren, und zu Futter oder Streu beym Vieh anzuwenden, den Acker umzupflügen, und mit Gewächsen zu bepflanzen, welche noch ihre Reife erhalten können, als Kohlrüben u. dergl. — Wenn endlich der Hagelschlag das Getreide trifft, da es schon ausgewachsene Körner hat, die entweder noch weich, oder schon etwas, oder ganz erhärtet und reif sind, und man sieht, daß so viel oder mehrere Körner nackt, oder in ihren Hülsen auf dem Acker ausgestreut liegen, als man sonst zur Aussaat angewandt hätte: so lasse man das vom Hagel getroffene Getreide 1, 2 oder 3 Wochen liegen, um zu

sehen, ob die auf dem Acker liegenden Körner keimen; thun sie es nicht, so bringe man das Getreide ab und nach Hause. In dieser Zeit nun ist das stehen gebliebene Getreide völlig reif geworden, und das Ausgeschlagene ist ausgetrocknet und zum Keimen und Aufwachsen recht tüchtig geworden. Liegt indessen nicht so viel Saamen, als man sonst aussäet: so thut man wohl, wenn man etwas Erbsen oder Wicken dazu wirft: das Land stürzt, und sich hierdurch eine mästende Fütterung auf den Herbst verschafft. Oder man streuet noch etwas ähnlichen Getreidesaamen hinzu, und verfährt damit auf gedachte Art.

Wenn ausgeschlagener Saame genug zur Aussaat da liegt; so stürzt man den Acker einen, anderthalb bis drittehalb Zoll tief, bringt den Saamen solchergestalt unter, und überzieht ihn mit der Egge wohl. Oder, was noch besser ist, man pflügt den Saamen einen Zoll tief unter, versiehet den Acker so fort mit etwas Dünger, und wirft ihn sogleich darauf noch einmal 2 Zoll tief herum, so hat der Acker Dünger, einen Zoll lockere Erde unter sich, 2 Zoll lockere Erde über sich, kurz alles, was sein Gedeyhen befördern kann. Sollte nun der so früh untergebrachte Saamen, wenn es nämlich Winterkorn ist, zu hoch aufschießen, und zum Ueberwintern zu groß werden: so mähe man ihn einen Zoll hoch von der Erde ab, zur Fütterung. Auf diese Weise wird der Schade des Hagelschlags doch etwas vermindert.

In den Gärten muß nach dem Hagelschlage alles Zerbrochene und Beschädigte, bis auf das Gesunde, weggeschnitten werden. Eben so muß am Weinstock beym künftigen Schnitt alles Verletzte glatt abgeschnitten

ten

ten werden, so erholt sich selbiger wieder und treibt nun desto stärker.

Bey herannahendem Hagelwetter aber, und wenn der Landwirth glaubt, daß es heftig werden kann, ist es seine Pflicht, alles Geflügel, Vieh, was Schaden nehmen könnte, Lämmer und andere junge Thiere, geschwind unter Obdach zu treiben.

Eine große Wohlthat würde es für alle Landwirthe seyn, die das Unglück haben, ihre so viel versprechenden Getreidefelder in einem Augenblick zerstört zu sehen, wenn ihre Felder assecurirt wären. Schon lange erschienen Pläne aller Art zu einer Hagelschlags-Entschädigungs-Gesellschaft, bis es endlich dem Drost von Egidy, zu Bornum bey Braunschweig, im Jahr 1791 gelang, eine solche Gesellschaft von Braunschweigischen und Zellischen Landwirthen zu verbinden, die sich ihre Feldfrüchte wider den Hagelschlag gegenseitig versicherten. Ob diese Gesellschaft bis jetzt noch Bestand hat, weiß ich nicht; aber ein Muster einer vortrefflichen Einrichtung war sie, die in allen Ländern Nachfolge verdient. In Riems neuer Sammlung vermischter ökonomischer Schriften, 3tem Theil, S. 223 — 299, ist die ganze Verbindungsakte vollständig abgedruckt. Hier will ich nur mit wenigen Worten die Einrichtung daraus mittheilen:

Zu Aufbringung der nöthigen Aussteuer und eines stehenden Fonds für die Zukunft, versteuern die Mitglieder jährlich ihre Ländereyen nach Morgen, und zahlen zur Entschädigungskasse ihre Beyträge, nach ihrer eigenen Bestimmung, und zwar den Morgen zu 1 Gr. 4 Pf, oder zu 1 Gr., oder zu 8 Pf. Nach diesen Maasstäben werden die Ersatzsummen für den Hagelschlag also bezahlt, daß eine Taxation durch Commissarien, welche aus dem Mittel der Societätsmitglieder

gewählt sind, und die hinwieder Taxatoren aus der Nachbarschaft der beschädigten Gegend requiriren, unmittelbar vor der Erndte erfolgt, wobey der Schade ganz, zu $\frac{3}{4}$, $\frac{1}{2}$ oder $\frac{1}{4}$ taxirt werden muß, und nach Verhältniß des taxirten Schadens und des geleisteten Beytrags, die Entschädigung erfolgt. So wird z. B. für einen gänzlich abgehagelten Morgen 6 Thlr. 16 Gr. nach jährlichem Beytrage von 1 Gr. 4 Pf. — 5 Thlr. nach jährlichem Beytrage von 1 Gr. — und 3 Thlr. 8 Gr. nach jährlichem Beytrag von 8 Pf. vergütet, und die Bezahlung geschieht in 2 Terminen, nemlich gleich nach der Erndte, und zu Weihnachten. Der Fond zu diesen Entschädigungen wird durch jährliche Beyträge aufgebracht, deren aber nicht leicht mehr, als einer, angelegt werden soll. Was von solchem Fond nicht sofort für Schäden hinaus zu bezahlen ist, wird zu Kapital angelegt, und dieses zu 3 Procent bey der Braunschweig-Wolfenbüttelschen Landschaft eingeliehen. — Uebrigens versammelt sich die Gesellschaft jährlich einmal zu Braunschweig den 7ten Junii, erwählt alle Jahr 3 neue Directoren, welche die Taxationscommissarien, wie obgedacht, ernennen, die Gelder einnehmen, Rechnung führen, und das ganze Werk verwalten. Dies ist kürzlich die Einrichtung dieser Gesellschaft, die in obgedachter Riemschen Schrift vollständig beschrieben ist.

Hahnebutte,

Hundsrose, wilde Rose, Heckenrose, Hagbuttenstrauch, Feldrose, Hagerose, Hagendorn, Hanbutten, Hundsdorn, Arschkratzeln, Buttelhüfen, Haynhöcken, Wirbgen, Wiegenstrauch, Wipen, Wiepken, Hagehütten, Hagehotten, Hagehüften, Haynhüften, Hetschepetsch, Hanehödgen, Mariendorn, Hatschapetschen, Zaunrose, Arschkitzel, Rosendorn, Hornrose, Dornrose, Buttelrose, Hahnrose, Kornrose, Haberrose, Haynbutten, Hahnenhödlein, Hahneklösgen, Hiese, Hüfen, Schlafkunz, Schlafkauz. Rosa canina.

Von einem Rosenstrauche, der in allen Hecken und Büschen durch ganz Europa zu finden ist, war zu vermuthen, daß er auch unzählliche Provinzialbenennungen haben müsse; wirklich sind die vorstehenden nur ein Theil davon. Dieser Strauch, der 12 bis 15 Jahre ausdauert, ist nicht ohne Nutzen; sein hartes, zähes, blaßgelbliches Holz, wenn es ohne Markröhre, nicht ästig, und recht ausgewachsen ist, kann zu kleinen Drechslerarbeiten gebraucht werden; mit der Markröhre dient es zu Schießröhren in den Bergwerken. Steht dieser Strauch sehr nahe unter Bäumen, so wächst er oft bis 12 Fuß hoch in einen geraden, 4 bis 12 Zoll starken Stamm; im Freyen stehend aber gelangt er nie zu dieser Höhe und Stärke, wenn man ihn nicht mit Fleiß dazu erziehet. Die Wurzeln und Stengel klein geschnitten, so wie die jungen grünen Blätter, dienen statt des grünen Thees, und sollen diesem an Geschmack sehr nahe kommen, wenn jene in Wasser abgekocht, und diese

wie Thee gebrühet werden. Rinde und Blätter hat man auch als Gerbematerial empfohlen, und aus den Blumen bereitet man in den Officinen das an Geruch Alles übertreffende Rosenöl. — Die braune Farbe, welche das alte Holz annimmt, wenn man seine Rinde abgelöset hat, und welche Wetter und Sonne gut aushält, hat verschiedene Versuche veranlaßt, selbiges zur Färberey anzuwenden, und man hat, vermittelst Beymischung verschiedener caustischer Laugen, gelbe, graue, braune und schwärzliche Farben, damit zu Stande gebracht.

Den hauptsächlichsten Nutzen aber geben uns die Früchte dieses Strauchs, und selbige werden auf mancherley Art in der Haushaltung benutzt. Am meisten braucht man sie zu Suppen; man macht sie aber auch in Zucker ein, sowol warm, als kalt; man bereitet eine Conserve davon; das beliebte Hagebuttenmark; eine trockne Confiture; eine Torte; man legt sie in Honig ein; man überzuckert sie; man kocht sie mit großen Rosinen, und giebt sie als Beyessen, kalt oder warm zum Braten auf, welche Zubereitungen sämmtlich aus den Kochbüchern und aus Krünitzens Encyklopädie zu erlernen sind. — Die getrockneten und von den Kernen gereinigten Früchte sind ein Handelsartikel der Materialisten, und die Dresdner Metze wird mit 8 bis 10 Gr. bezahlt. Man hat selbige sogar als Kaffeesurrogat brauchbar gefunden, und sehr wohlschmeckend angerühmt, wenn man zu $\frac{1}{3}$ Hahnebutten $\frac{2}{3}$ Kaffee nimmt. Wirklich wurde dieser Kaffee schon ein Handelsartikel, und z. B. vom Kaufmann Günther in Altenburg im Jahr 1799 das Pfund desgleichen präparirten Kaffee's zu 8 Gr. angeboten, zu 6 Gr. aber, wer 10 Pf. davon auf einmal nimmt.

Desgleichen läßt sich auch aus den Hahnebutten, Branntwein bereiten, wenn man sie zu Muus zerstößt,

mit

etwas laulichten Wasser verdünnt, ein wenig Bierhefe hinzufügt, und sie in der Wärme gähren läßt, da man sie alsdann destillirt. Vermischt man sie mit etwas Getreideschrot und Malz, und läßt dies damit gähren: so ist es desto besser. Es versteht sich, daß die Hahnebutten frisch, nach ihrer Reife, wenn sie teigigt werden, dazu verwendet werden müssen.

Sogar die stachligen Körner oder Saamen der Hahnebutten, sind in der Haushaltung zu gebrauchen; sie geben ein dienliches Fütterungsmittel für das Rindvieh. Man läßt nemlich die Körner am warmen Ofen wol abtrocknen, reibt und säubert sie von den kleinen Stacheln vermittelst eines Staubsiebes, und läßt sie auf der Mühle zu Mehl mahlen. Dieses Mehl kann sowol in der Küche anstatt des Mittelmehls von Waitzen gebraucht, als auch zur Nahrung des Viehes angewendet werden.

In Apotheken braucht man nicht nur die Antheren, oder die Staubbeutel aus den Blumen dieses Strauchs, sondern auch die Kerne aus den Früchten zur Medicin, und aus den Früchten selbst macht man einen Syrup, sammt einer Conserve, sowol aus den Früchten, als aus den Blumen. Auch bereitet man einen mit Zucker versüßten Trank aus den getrockneten mit Wasser abgekochten Hahnebutten, der vornehmlich in Blutflüssen und Durchfällen gebraucht wird; denn die Hahnebutten haben eine gelind anhaltende und stärkende Wirkung. In den Officinen werden sie Fructus cynosbati genannt. Spongia cynosbati aber, oder die sogenannten Schlafäpfel, die nichts Anders, als ein von Insecten verursachter Auswuchs an diesem Strauche sind, wurden nur ehemals zur Arzney gebraucht.

Wenn der Landwirth die im Herbste reifen Früchte unseres Strauches durch alte arme Leute, oder arme

Kinder

Kinder, an den Zäunen einsammeln läßt, welche sie auch in den langen Abenden von einander schneiden und reinigen können: so giebt er nicht nur diesen Leuten auf eine anständige Art zu verdienen, sondern er verschafft sich auch in seinem Haushalt ein sehr nutzbares, wohlfeiles Produkt, das die Hausmutter auf mancherley Art benutzen kann. Einen starken Vorrath würde er sehr leicht an die Materialisten, oder überhaupt in die benachbarten Orte verkaufen können.

Hahnebutte, große,

rauche Rose, Rosenapfel, große wilde Hagebutenrose. Rosa villosa.

Auch diese wächst in ganz Europa wild, vornehmlich in Teutschland, in der Schweiz, in England, Schweden. Sie läßt sich ebenfalls zu einem geraden, 10 Schuh hohen, mittelmäßigen Baum ziehen. Aber ihre Früchte sind ungleich größer, als an der vorhergehenden Art, daher man sie auch gern in den Gärten zieht. Diese Früchte werden in der Haushaltung eben so benutzt, als die vorhergehenden. Ehe man sie aber trocknet, muß man sie von ihren weichen Borsten befreyen, was am leichtesten geschieht, wenn man sie von zwey Personen in einem groben Sacke schnell hin- und herschütteln läßt, wo sich dann die Borsten durch die Reibung abstoßen. Dann werden die Früchte aufgeschnitten, von den Kernen gereiniget, an der Sonne oder beym warmen Ofen getrocknet, und in Beuteln aufbewahrt.

Hahnebuttenbirn,

Lazerolenbirn, Pollwillerbirn, Rothbirn, Mispelbirn, Meelbirn, Hornissenbirn, Azerolbirn, Haynbuttenbirn, rothe Honigbirn, neapolitanische Mispeln. Azerole poire.

Pyrus Pollveria.

Dieser in verschiedenen Gegenden Teutschlands wild wachsende Baum, wird in unsern Lustwäldern zur Zierde gezogen, wo er sich auf Weißdorn sehr gut fortpflanzen, an Spaliere und auch zu schönen Hecken ziehen läßt. Seine Frucht ist eine der kleinsten unter den Birnen. Sie hat ein weißgelbes, zartes Fleisch; der Saft ist süß und angenehm, aber doch nicht jedem behaglich. Sie reift Ende Septembers, hält sich aber nur 14 Tage, worauf sie teigigt wird. Der Baum trägt nicht alle Jahre, aber wenn er trägt, so trägt er voll, und die Früchte sitzen dann Büschelweise. Man genießt sie frisch, kann aber nicht viel von ihnen essen. Man pflegt sie auch einzumachen, ehe sie noch recht reif werden. Im XII. B. des teutschen Obstgärtners, S. 75 ist diese Birn beschrieben und abgebildet.

Hammelsbirn, Hammelsack. Hamel sec. (du Hamel).

Dies ist eine der besten wirthschaftlichen Birnen, die in keinem Obstgarten fehlen sollte, und auch für nicht zu leckerhafte Zungen ist sie zum frischen Genuß gut. Ihr Fleisch ist etwas grob und körnigt, und hat einen erfrischend süßen Saft; demohngeachtet läßt sie sich gut essen, wenn sie etwas gelegen und mürbe geworden ist, und wäre auch darum nicht ganz von der

Tafel zu verbannen, weil sie wegen ihrer ansehnlichen Größe und leuchtenden Farbe sehr prahlt. Beym Abnehmen ist sie zwar grüngelb, aber auf dem Lager wird sie Citronengelb. Ihren größten Nutzen zeigt sie im wirthschaftlichen Gebrauche. Sie ist vortrefflich zum Kochen und Dörren, giebt guten Saft zu allerley Gebrauche, sowol als Essig, als eigentlichen Saft oder Syrup. Der Baum ist überaus fruchtbar, trägt viel und fast alle Jahre. Gewöhnlich trägt ein ausgewachsener Baum jährlich 20 bis 25, in manchen Jahren 30 Tragkörbe Birnen. Sie wird Ende Oktobers reif, und hält sich bis zum December, dann fängt sie an, innerlich teigig zu werden. Wenn dieses geschieht, dann ist sie am besten zum Dörren; und wenn sie mit Fleiß und nach und nach gedörrt worden ist: so fällt die Wahl zwischen ihr und einer Feige, wer diese sonst zu essen liebt, nicht schwer; man wird gewiß jene wählen, und diese liegen lassen. Im II. B. des teutschen Obstgärtners, S. 295 ist sie beschrieben und abgebildet.

Hamster. Marmota Cricetus.

Dieses uns gewiß mehr schädliche als nützliche Thier wohnt nicht ohne Unterschied in jeder Himmelsgegend oder Boden. Man findet den Hamster weder in zu warmen, noch zu kalten Ländern. Da er meistens vom Getreide lebt, und sich unter der Erde aufhält: so ist ein steinigtes, sandigtes, thonigtes Land ihm eben so wenig anpassend, als Wiesen, Wälder und schlammigte Oerter. Er braucht ein Erdreich, was sich leicht aushöhlen läßt, aber doch fest genug ist, nicht einzufallen. Auch wählt er Gegenden, die fruchtbar an allen Arten von Getreide sind, um nicht genöthiget

zu

zu seyn, seine Nahrung weit zu suchen, da er nicht sehr geschickt ist, weite Reisen anzustellen. Der Hamster lebt in mehrern Gegenden Teutschlands, z. B. in den meisten Strichen von Churſachsen, in Franken, Schwaben, in der Wetterau, in Böhmen und Schlesien, im Magdeburgischen, bey Halberstadt und Blankenburg, im Anhältischen und Quedlinburgischen, auch in dem mehr nördlichen Teutschlande, z. E. bey Bremen, in Ostfriesland. Besonders aber scheint er seine eigenthümliche Wohnung im Thüringischen, und in dem kleinen Striche zwischen Gotha, Naumburg, Eisleben und Magdeburg, aufgeschlagen zu haben. Außerdem findet man ihn noch in Ungarn, Polen, Ukraine, in Esth- und Liefland, im südlichen Rußland, besonders im Casanischen, in der russischen Tartarey und südlicherm Siberien, bis an den Jenisey. Da er, wie obgedacht, sehr kalte und heiße Länder vermeidet: so ist er nur vom 59sten Grade nördlicher Breite, bis gegen den 43sten und 42sten bekannt.

Durch die Verordnungen, die in einigen Ländern zur Vertilgung dieser Thiere ergangen, sind sie doch in der That stark vermindert worden. Denn zu Anfang des vorigen Jahrhunderts brachte man in einem Jahre 11,564, in einem andern 54,429, in einem dritten 80,139, in einem vierten 27,000, in einem fünften 50,000 Hamsterfelle auf das Rathhaus zu Gotha, die alle in dasiger Gegend gefangen waren; aber gleichwol wurden im Jahr 1801, noch bey 600 Stück bey manchen Orten im Erfurtischen, und bey einem und dem andern Orte über 5000 Stück gegraben. Zur Nahrung dient diesen Thieren alles, was aus dem Thier- und Pflanzenreich sich dazu anwenden läßt. Sie fressen allerley Arten von Fleisch, und dieses vorzüglich gern,

hauptsächlich aber müssen sie von Kräutern leben. Von Wurzeln fressen sie Möhren, Rüben, Kartoffeln u. s. w. Sie verschmähen auch keine Gattung von Obst; im Herbste aber, und zu Anfange und Ende des Winters, (denn im Winter selbst erstarren sie) besteht ihre Hauptnahrung in zusammen gestohlnem Getreide.

Da nichts in der Welt ohne einigen Nutzen ist: so kann man diesen auch dem Hamster nicht versagen. Durch sein Graben, macht er nicht nur den Acker locker, luftig und fruchtbar, sondern er verzehrt auch die Feldmäuse, Fledermäuse und Ratten, überhaupt alles Ungeziefer, dessen er habhaft werden und überwältigen kann. Ja er verschont sogar seines Gleichen nicht, er würgt es, und frißt es. Er verachtet auch die Regenwürmer nicht, von denen man oft große Klumpen in seinen Magazinen findet, denen er wohlbedächtig die Köpfe abgebissen hat, damit sich selbige nicht wieder verkriechen. Außerdem, was sein Hauptnutzen ist, liefert er uns sein brauchbares Fell, wovon wir weiterhin mehr sagen werden. Die rechten Hamsterfänger aber füttern mit dem Fleische die Schweine, damit nichts umkomme, sie braten es aus, und brennen das Fett in den Lampen; ja an einigen Orten wird das Hamsterfleisch, wie die Eichhörnchen, von Menschen mit Zwiebeln gekocht, oder gebraten gegessen.

Aber alle diese Benutzungen werden von dem Schaden, den die Hamster durch Eintragung des Getreides in ihre Magazine verursachen, weit überwogen. Man findet oft 4 bis 8 Metzen Getreide in einer Höhle, ja die alten Hamster häufen oft 60 bis 100 Pfund Getreide, Erbsen und Bohnen auf, nur die Jungen und die Weibchen begnügen sich mit einem geringern Vorrath. Eben so sehr schaden sie der Holzsaat, in der Nachbarschaft der Wälder. Da nun die Hamster jährlich

zwey

zwey bis dreymal hecken, jedesmal 5 bis 6 Junge, oft auch mehrere, werfen *); und die jungen Weibchen schon im Alter von einigen Monaten anfangen zu hecken. So ist es begreiflich, wie es in manchen Jahren eine unzählige Menge Hamster geben kann; da es hingegen aber auch in andern Jahren viel weniger giebt.

Es ist immer eine einträgliche Beschäftigung für diejenigen, die sich mit dem Hamstergraben abgeben. Der größte Gewinn ist freylich das gefundene Getreide, geringer ist der Werth der Felle, wenn auch schon von den Landesregierungen für jedes abgelieferte Fell 3 bis 6 Pfennige Prämie bezahlt werden. Man fängt sie theils im Frühjahre, weil da ihre Bälge am schönsten sind, in Fallen, oder in Töpfen, die man in die Erde gräbt; theils im Herbste, durch das Ausgraben; was auch im Frühjahr geschehen kann. Die Hamstergräber haben das Recht, bis auf Johanni in der Saat zu graben; sie müssen aber das Loch wieder mit Erde zumachen. Nach dieser Zeit darf bis zur Erndte in den besäeten Aeckern nicht mehr gegraben werden. Sobald aber die Erndte angeht, sind auch die Hamstergräber schon wieder bey der Hand. Ein in dieser Arbeit geschickter Mann, kann in einem Tage wohl 120 junge und alte Hamster fangen. Von Weizen und Roggen, da selbige zeitig geschnitten werden, trift man in einem Bau selten mehr, als 4 bis 8 Pfund. Wenn aber die Sommerfelder leer geworden sind, wird die Mühe dieser Leute besser belohnt. Es giebt aber auch Hamstergräber, die

*) Am 8ten September 1809, wurde in der Gegend von Nordhausen ein Hamsterweibchen mit 14 Jungen ausgegraben, die der jetzige Herausgeber selbst an Ort und Stelle sah.

die nur auf das Getreide in den Hamster-Magazinen Jagd machen, und die Hamster laufen lassen, um das folgende Jahr wieder erndten zu können, wo sie nicht gesäet haben. Auf diese Leute müßte die Obrigkeit billig ein wachsames Auge haben. Ich höre auf vom Fange der Hamster zu reden, und will nur noch anzeigen, daß, da durch das bloße Ausgraben der Zweck nicht ganz vollkommen erreicht wird, man sich auch folgende Mittel mit Nutzen bedienen kann:

Man nehme gepülverte Nießwurzblätter, knete sie mit feinem Weizenmehl und Honig zu Erbsengroßen Kügelchen, trockne diese tüchtig, zerschlage jedes in vier Stücke, und werfe jedes Mal eins in ein Fall- oder Schlupfloch des Hamsters. Um nun zu erfahren, ob dies Mittel seine Wirkung gethan habe: so trete man das Loch nach ein paar Tagen zu; findet man es nachher nicht wieder offen: so hat man sicher seinen Zweck erreicht.

Das Hamsterpelzwerk empfiehlt sich nicht nur dadurch, daß es leicht und stark mit Haaren besetzt ist, nicht sehr erhitzt, und gleichwol ungemein vor der Kälte verwahrt, sondern auch dadurch, daß es seinen Glanz behält, dauerhaft und wohlfeil ist. Daß die Frühjahrsbälge vorzüglicher, als die Herbstbälge sind, haben wir schon oben gesagt. Jene müssen stark mit recht fest in der Haut sitzenden Haaren bewachsen seyn, und zwischen ihnen muß man nichts von jener feinen Wolle bemerken, wie bey andern Thieren, z. B. beym Iltis. Im Frühling zahlen die Kürschner für einen solchen teutschen bunten Balg 3 bis 4 Pfennige, im Herbst aber geben sie nur 1 bis 2 Pfennige dafür. — In Rußland giebt es mehr schwarze, als bunte Hamster, jene sind weit feiner und theurer; bey uns aber finden sich selbige nur selten.

Wenn

Wenn der Kürschner das Fellchen gahr gemacht hat: so schneidet er es zu, und heftet mehrere an einander. Der untere Theil des Bauchs wird abgeschnitten und weggeworfen, weil er schlecht von Haaren ist, nur ein schwarzer Streif verbleibt auf jeder Seite. Die Ohren und Borstenflecke, welche die Kürschner Lenden nennen, werden auch herausgeschnitten und zugenähet. Die so zubereiteten Fellchen, sind nun länglichte Vierecke, und werden entweder zu 90 Stück oder 1 $\frac{1}{2}$ Schock an einander genäht, welches man dann eine Tafel nennt; oder auch Schockweise zusammengenäht, und dann 2 oder 3 Schock unter dem Namen eines Sacks verkauft. Gotha treibt einen ziemlichen Handel mit dieser Waare. Es verschickt das Meiste davon nach Leipzig und Frankfurt a. M. Man handelt sie nach Säcken, und ein Sack von 2 Schock gilt 3 bis 4 Thaler, von 3 Schock aber 6 bis 7 Thaler. — Diese Pelzwaare wird sehr häufig, wegen ihrer Dauer und Wohlfeilheit, zu Unterfuttern in Mäntel, Röcke und andere Kleidungsstücke verarbeitet, und verdient noch mehr benutzt zu werden, als es bisher benutzt worden. Die Haare weiß auch der Hutmacher zur Bereitung der Hüte zu brauchen.

Hanf. Cannabis sativa.

Der Hanf ist ursprünglich in Persien einheimisch, aber durch seinen fast allgemeinen Anbau in Europa, und da er sich allerwärts selbst aussäet, ist er nun in den meisten Gegenden unseres Welttheiles wild zu finden; in der That ist er, nach dem Flachse, zu den wichtigsten Handelspflanzen zu zählen. In Niedersachsen ist der Hanfbau nicht so vortheilhaft, als der Flachsbau, desto wichtiger ist er in einem Theile von Franken und Elsaß.

Durch die Kultur sind bis jetzt noch keine sehr verschiedene und merkwürdige Abänderungen entstanden, und der beträchtlichste Unterschied besteht blos in der Größe, indem er bisweilen einen 10 bis 19 Schuh hohen Stengel erlangt. Ein kluger Wirth wird niemals solche Sachen kaufen, die er selbst erbauen kann; es wird derjenige, der viel Geschirr und eine ansehnliche Wirthschaft hat, so viel Hanf erbauen, als er jährlich nöthig hat; denn schon Stricke und Stränge machen eine beträchtliche Ausgabe; wir müssen uns also bey diesem Artikel etwas verweilen. — Der Hanf wird gemeiniglich in folgende Sorten getheilt:

1.) in Basthanf, der nur erst gebrochen, und weder geschwungen, noch gehechelt ist, wie ihn gewöhnlich die Seiler kaufen;

2.) in Reinhanf, der schon gereinigt und geschwingelt, oder gehechelt ist. Dieser wird eingetheilt

a) in Strehnhanf, der geschwingelt, aber nicht gehechelt, ist. Die Kauten sind vorn an den Köpfen nicht gedrehet, sondern kolbig oder glatt; und

b) in Spinnhanf, der schon gehechelt ist, dessen Kauten vorn an den Kolben gedreht, und nicht kolbig oder glatt sind.

3.) in Strohhanf, der nicht so weiß wie der Reinhanf ist;

4.) in Seehanf, der sehr dicke und grobe Stengel hat.

Der Strenhanf ist nicht so glatt, als Spinnhanf, er wird ebenfalls in drey Sorten getheilt: 1.) die feinste Sorte ist in der Weiße von der feinsten Sorte des Spinnhanfs nur ein wenig unterschieden; auch läuft mehr kurzer mit unter, und die Kauten sind immer etwas größer, als bey dem feinsten Spinnhanf. Dieser

letztere

letztere ist auch etwas zärter und klärer, als der feinste Strehnhanf. 2.) Die Mittelsorte des Strehnhanfs ist von der Mittelsorte des Spinnhanfs weiter in sonst nichts unterschieden, als daß sie nicht so sehr weiß, nicht so klar und zart, und auch nicht so ganz rein von Spelsen und Angen ist. Eben so ist auch 3.) die ordinaire Sorte des Strehnhanfs von der ordinairen Sorte des Spinnhanfs in sonst nichts verschieden, als daß sie etwas grauer, gröber im Faden, mehr spelzig, und voller von Angen ist.

Der Spinnhanf wird gleichfalls in drey Sorten getheilt: 1.) der feinste ist recht schön weiß, nicht spelzig oder voller Angen, recht klar und zart. 2.) Die Mittelsorte ist nicht völlig so weiß, und 3.) die ordinaire ist grau.

Die Sorten des russischen Hanfs sind:

Reinhanf. Dieser ist durch und durch sauber, rein und klar, hat feine und lange Fäden.

Mittelreinhanf ist die zweyte Sorte, und schon weniger rein und sauber.

Halbreinhanf ist die dritte Gattung. Diese hat weder so lange, noch so feine Fäden, und ist auch nicht völlig so rein von Heede.

Die Königsberger Sorten sind:

Reinhanf oder Reinband. Er ist die beste Sorte, welche die Gegenden an der Ostsee liefern.

Schnitthanf, ist an Güte nur wenig vom vorhergehenden unterschieden, auch bekanntlich ungleich besser, als der rigische Steinband.

Schocken: oder Schuckenhanf, Schneckenhanf, ist eine Gattung, von welcher die beste Sorte dem Rigaer Steinband an die Seite gesetzt werden kann. Diese Sorte ist sehr lang.

Paßhanf (Basthanf) ist eine geringere Sorte, die aber doch zuweilen recht gut ausfällt.

Russische Hanfheede ist mehr Hanf, als Heede, auch nur lose und wie Stricke zusammengedreht.

Kratz- oder Krätzheede ist viel schlechter, als die vorhergehende Sorte.

Rigaer Sorten sind:

Drujaner Hanf, welcher im Winter dort auf Schlitten zugebracht, hernach gleich in bürgerliche Verwahrung genommen, gereinigt öffentlich gebrackt, und endlich in Bunde von 4 Schiffpfund mit 8 Bändern gebunden wird, ist der Güte nach vom Reinhanf gar nicht unterschieden.

Basthanf giebt es hier; sowol polnischen, als drujenischen.

Noch andere Sorten sind der französische, lausnitzische, niederländische u. s. w.

Den meisten und besten ausländischen Hanf liefern Rußland, Polen, Lithauen, Curs- und Liefland, über Archangel, Petersburg, Riga, Narwa, Königsberg, Danzig u. s. w. zum Handel. Man rechnet, daß Rußland für diesen einzigen Artikel alle Jahre von den Fremden gegen eine Million einnimmt. Der größte Theil davon geht nach Großbrittanien, ein anderer nach Holland, Dänemark, Schweden, Spanien und Frankreich, nach unsern teutschen Seestädten, besonders Stettin, Elbing, Bremen, Lübeck, Hamburg, Rostock, Ostende u. s. w.

Außer Archangel und Petersburg ist Riga der Platz, der einen großen Theil von Europa mit dieser Waare versieht. Ein Jahr ins andere gerechnet, führt Riga gegen 50,000 Schiffpfund Hanf meistentheils nach England und Holland aus. Den besten Hanf erhält Riga

aus

aus der Ukraine, aus Polen und Weißrußland. Unter allen giebt man dem Ukrainischen den Vorzug, weil er der längste und stärkste zu seyn pflegt. Die Bänder, womit man die Bunde umbindet, sind immer von dem nemlichen Zeug, als das Bund selbst enthält. Aller dortiger Hanf bekömmt ein Bretchen zum Zeichen, worauf des Verkäufers, des Brechers, und der beyden Binder Namen stehen, nicht weniger sind auch die Buchstaben R oder P, je nachdem es Rein- oder Basthanf ist, eingebrandt. Der rigaische Reinhanf, als die beste Sorte, ist daher, wegen ihrer Güte, weit und breit berühmt. Die Hanfheede, oder das Werg, wird, außer ihren fünf Bändern, mit Cabelgarn umwunden, steht ebenfalls unter öffentlicher Bracke, und führt zum Zeichen einen Schlüssel.

Königsberg liefert eine große Menge Hanf von vorzüglicher Güte zum Handel. Sein Reinhanf ist der beste unter denen, welche die Häfen der Ostsee verschiffen. Die dasige Bracke hat den Ruf der Genauigkeit, und eben diese genaue Schaue ist bey einem Artikel, wie der gegenwärtige, der der Verfälschung mehr als ein anderer ausgesetzt ist, für den Käufer überaus erheblich. Königsberg führt viel Reinband nach Holland und England aus, wo man selbigen mit den geringeren Sorten versetzt, und hernach allerley Tauwerk daraus verfertiget; besonders führt es viel Schneckenhanf, auch Basthanf, nach Frankreich. Hanfheede verschifft es vorzüglich nach Pommern.

England zieht größtentheils Reinhanf; so auch Holland. Hingegen nehmen Frankreich, Portugal, Dänemark und Schweden besonders die schlechtern Sorten, und Italien blos die erstern.

Danzig liefert Steinhanf, Schnitthanf, Schucken, vorzüglich nach Holland und Frankreich.

Schweden führt viel russischen Hanf ein, welchen es hernach unter dem Namen des schwedischen wieder in Frankreich absetzt.

Einige Gegenden in Nord-Amerika, besonders Virginien und Mariland, liefern jetzt gute Sorten Hanf, und zwar in beträchtlicher Menge, meistentheils nach England.

Italien hat, vorzüglich um Bologna, viel Hanf, und setzt diesen, weniger roh, bey weitem mehr in Strick- und Tauwerk verarbeitet, nach Venedig und an die Küsten des mittelländischen Meeres ab. Auch im Neapolitanischen bauet man vorzüglich guten Hanf, der theils im Königreiche selbst verbraucht, theils ausgeführt wird.

Die ehemaligen östreichischen Niederlande zeugen sehr feinen und guten Hanf, der vom cur- und liefländischen Saamen erbauet wird.

Teutschland, Holland und England haben nicht Hanf genug für sich selbst, sondern kaufen ihn besonders aus Polen, Lief- und Curland, Moskau; auch zum Theil in Italien.

Der gewöhnliche Preis in Amsterdam ist für jedes Schiffpfund Rigaer Reinhanf 43 Gulden; für Königsberger Reinhanf 50 Gulden; Petersburger Reinhanf 36 Gulden; Moskowitischer Reinhanf 26 bis 39 Gulden; Codiller Reinhanf 18 Gulden; Rigaer Basthanf aber 28 Gulden, und Petersburger Basthanf 27 Gulden.

In Teutschland wird vorzüglich in Schwaben, in Bayern, in Franken, im Breisgau, im Zweybrück'schen, in der Pfalz, im Badenschen, bey Frankfurt a. M., in Mähren, im Preußischen, in den Niederlanden, im Lande ob der Ens, in Westphalen, im Lüneburgi-

burgischen, am meisten aber in Schlesien Hanf erbauet. So ansehnlich der Handel auch damit ist: so kann Teutschland doch dem Auslande wenig oder nichts davon abgeben, weil es kaum selbst so viel erbauet, als es braucht. Der Hauptort, wo sowol Reinhanf, Strehnhanf, als auch Spinnhanf, mit Vortheil herzuziehen ist, ist Frankfurt am Mayn.

In Frankreich wird der Hanf aus Bourgogne für einen von den besten behalten. Ueberhaupt bauet Frankreich selbst so viel Hanf, als es braucht, es kauft daher in andern Ländern nur im Nothfall, und da die Ausfuhr des Hanfs daselbst verboten ist: so geht auch nichts davon in's Ausland.

Zu Kriegszeiten besonders, wo von den Seemächten mehrere Handelsprodukte pflegen verboten zu werden, ist der Hanf vorzüglich Kontrebande, weil die daraus verfertigten Seile, Stricke, Taue, Lunten, zur Ausrüstung der Kriegsschiffe gehören.

Mehr vom Handel des Hanfs hierher Gehöriges, wird man im Artikel Flachs, von dem es nicht zu trennen war, angezeigt finden.

Die Kultur des Hanfs bedarf eine eigene Sorgfalt, wenn sie uns den vollen Nutzen gewähren soll. Obschon es wider meinen Plan ist: so will ich doch einige der bessern Vorschriften geben, und das um so mehr, da der Hanfbau, obgleich er Aehnlichkeit mit Flachsbau hat, nicht allen Landwirthen bekannt ist. —

Der Hanf liebt vorzüglich einen etwas feuchten, und dabey fetten Boden. Aecker, die zum Flachsbau schicklich sind, taugen auch zum Hanfbau. An vielen Orten bauet man ihn, um einen von allerley Unkräutern verwilderten Acker wieder zu überwältigen und zu reinigen, und wählt hierzu gemeiniglich das Brachfeld.

Man stürzt im späten Herbst den Acker, wendet ihn im Frühjahre alle 2 bis 3 Wochen, und wenn auf solche Weise der Acker 4 bis 6mal umgeackert und gut gedüngt worden: so geschieht die Aussaat in warmen Gegenden ohngefähr in der Mitte des Aprils; in kältern hingegen, etwa einen Monat später, bis Anfangs Jun. Zur Aussaat muß man keinen unreifen, leichten Saamen, sondern recht guten, schweeren, einjährigen, von dunkler Farbe wählen; denn in ältern Saamen wird das Oel ranzig, und er verliert die Kraft zum Keimen. Der Saame vom Vorsprung, wo die meisten mausefahlen Körner liegen, ist der beste, denn von dem weißen und hellgrünen geht nicht die Hälfte auf. Auf einen Morgen von 180 Quadratruthen säet man gemeiniglich 1 ½ Berliner Scheffel. Dieses Quantum ist indessen nicht bestimmte Vorschrift. Soll der Hanf bloß zu Seilerwaaren angewendet werden: so muß der Saame ganz dünne ausgesäet werden; will man ihn aber zu Zwirn oder Feinspinnerey überhaupt anwenden: so muß man ihn dicker säcken, damit die Stengel und der Bast feiner werden. Der ausgesäete Saame bedarf weiter keiner Wartung, als Reinigung vom Unkraute; denn die etwa noch einfallende kalte Witterung schadet ihm nicht; auch muß die Aussaat für Tauben, Vögel, gesichert werden, welche die zu flach unter die Erde gebrachten Körner, selbst die eben hervorgekeimten, rein wegfressen.

Zur Erzeugung eines vortrefflichen Hanfsaamens aber legt man in ein recht fettgedüngtes, mürbes Erdreich Hanfkörner von der besten Art, 2 Fuß weit von einander, in jedes Loch ein paar, und bedeckt sodann die Erde mit kurzem Dünger. Wenn die Pflanzen etwas erwachsen sind, zieht man von den beysammenstehenden die schwächsten aus, und läßt nur die stärksten

zum

zum Saamentragen aufschießen, welche man behackt, und wenn sie ohngefähr 2 Fuß hoch sind, auch behäufelt. So erreichen sie eine Höhe von 12 bis 14 Fuß, und eine Stärke von 1 Zoll im Durchmesser, und geben den schönsten Saamen zu einer künftigen Aussaat. In der Pfalz sieht man dergleichen Hauptstengel als Einfassung an den Seiten der Aecker.

In einem zu magern und schlechten Boden wird dieses Gewächs nicht über 3 bis 6 Fuß hoch, aber dann giebt es desto feinern Hanf. So wie bey den Gurken, Kürbis, und Melonenpflanzen, giebt es auch beym Hanf zweyerley Geschlecht: männliche und weibliche Pflanzen; erstere müssen letztere befruchten, wenn diese vollkommenen Saamen geben sollen. Die männlichen Pflanzen, deren Blüthen einen zarten Staub enthalten, und keinen Saamen geben, sind allemal schwächer, als die weiblichen und Saamentragenden Pflanzen; sie geben auch einen viel bessern und feinern Hanf, und werden einige Wochen früher zeitig. Man nennt sie Blumen tragenden, fruchtbaren Hanf, Sommerhanf, Hemp, Gelihemp, gelte Hanf, Hanfhahn, auch Hahn. Die weiblichen und Saamentragen Pflanzen sind allemal stärker, werden später reif, und geben einen härtern, stärkern und gröbern Hanf, weil sie bis zur Reife des Saamens stehen bleiben; wollte man diesen nicht achten, und unökonomisch verfahren: so würde der weibliche Hanf eben so fein, als der männliche seyn. Dieser weibliche Hanf hat auch die Namen: Saamentragender, unfruchtbarer Hanf, Hänfinn, Fimmel, Bastling, Winterhanf, Saathanf, Hanfhenne, Hempinne, Henne. — Aber die Landwirthe verwechseln diese Namen oft, und nennen den männlichen Hanf, der Anfangs August, gemeiniglich 5 Wochen vor Reife des weiblichen, ausgerauft wird,

Fimmel;

Fimmel; den weiblichen hingegen nennen sie schlechtweg, Hanf.

In der Gegend von Straßburg haben die Landwirthe seit mehreren Jahren die Erfahrung gemacht, daß es überaus vortheilhaft sey, den Hanf zu gypsen, wenn er etwa 2 Zoll hoch ist. Er wird dadurch nicht nur um ein Beträchtliches länger, sondern auch feiner und besser. Wenn ein solcher mit Gyps überstreuter Acker, sehr langen, feinen und starken Hanf trägt: so bringt ein darneben liegender ungegypster Acker nur kurzen und mürben Hanf, der größtentheil unter der Breche fällt. Bekanntlich ist der Hanf weit stärker, als der Flachs, und die Leinwand davon bleibt bis an ihr Ende weiß; dahingegen Leinwand von Flachs beym Altwerden gelb wird. Wenn der Hanf guter Art und doppelt gehechelt ist: so kann er eben so fein, wie der Flachs gesponnen werden. Daher wird Leinwand von Hanf, bey gleicher Feinheit immer theurer bezahlt, als von Flachs; Ursachen genug, dem Hanfbau eine vorzügliche Aufmerksamkeit zu gönnen.

Der männliche Hanf (unrecht Fimmel genannt), erlangt bey guter Witterung, in 7 bis 10 Wochen seine Vollkommenheit. Man muß ihn nicht eher ausraufen, als bis die weiblichen Pflanzen blühen, indem sonst der Saame nicht vollkommen wird. Gewöhnlich geschieht dies Ausraufen, wenn der männliche Hanf obenher gelblich, und unten an der Wurzel weißlich wird; auch wenn die Blumen abfallen und die Blätter verwelken. Dann ziehet man die zwischen dem weiblichen Hanf stehenden Stengel behutsam aus, ohne jene zu beschädigen, und diese Arbeit nennt man, nach dem verkehrten Sprachgebrauch, fimmeln. Diesen sogenannten Fimmel, oder die männliche Pflanze, bindet man nun mit nassen schwachen Strohseilen, oder Hanfhalmen, in Bün-

del

del, die so stark sind, daß man sie mit zwey Händen fassen kann, unten und oben locker zusammen, und bringt sie alsbald vom Acker in weiches, warmes Wasser, und bedeckt selbige im Wasser mit Bretern oder Steinen, um ihn darin zu rösten.

Der weibliche Hanf erlangt seine Reife zuweilen erst im September, und diese erkennt man daran, wenn der Saame vollkommen reif ist, oder anfängt auszufallen. Den ausgezogenen Hanf legt man Armvollsweise auf eine breite grobe Leinwandsplane, und schleppt diese bey der Arbeit immer mit fort. Ist aller Hanf ausgezogen: so werden die Köpfe durch die Hechel gezogen, um den Saamen zu erhalten; oder man drischt ihn auf der Plane mit einem hölzernen Handschlägel rein aus. Sollte aber der Hanf auf diese Weise nicht alle Saamenkörner fahren lassen, welches geschieht, wenn man den Hanf nicht länger auf dem Acker hat können oder wollen stehen lassen: so stellt man die Hanfbündel Stoßweise in die Höhe, bedeckt ihren Obertheil der Vögel wegen mit Stroh, bis der Saame trocken geworden. Dann streift man den Saamen entweder durch eine Art von weiter Riffel ab, breitet ihn dünne aus, wendet ihn oft, damit er gehörig trockne; oder man drischt den so getrockneten Hanf in der Scheuer, um den Saamen ganz zu gewinnen. In manchen Jahren sitzen die meisten Körner so fest, daß sie sich eher entzwey schlagen lassen, ehe sie aus den Hülsen herausgehen. Da wird der Hanf, wenn man die kürzere Arbeit des Abriffelns nicht vornehmen will, nur ein wenig überdroschen, damit die reifsten Körner ausspringen; alsdann wird eine Stange queer über die Tennenwände befestiget, der Hanf Klobenweise bey den Stürzen in die Hand gefaßt, mit den Köpfen auf diese

Stange

Stange aufgeschlagen, wovon denn die übrigen Körner vollends herausspringen. Vortheilhaft ist es indessen nicht, den Hanf, des Saamens wegen, wie obgedacht, im Felde lange stehen zu lassen; die Stengel werden zu hart, und der Bast zerbricht in kleine Enden. — Den Saamen füllt man nun in Säcke, trocknet ihn auf dem Boden durch öfteres Umschaufeln, und macht ihn dann rein, auf welche Weise kein Korn verloren gehet. Die schwersten Körner dienen zur Saat, und die geringern zum Oelschlagen.

Gleich nach Befreyung des weiblichen Hanfs von seinem Saamen, wird er wie der männliche behandelt, in Puppen oder kleine Bündel gebunden, und in die Wasserröste gebracht. Durch das Rösten wird das holzige Wesen, wie beym Flachse, im Wasser, zumal wenn es stehend, oder in warmen Sümpfen oder Gräben ist, bald mürbe, und durch das darauf folgende Klopfen so weich, daß solches im Brechen den Bast nicht verletzen kann. Das Rösten des weiblichen Hanfs kann aber nur spät im Jahre geschehen, wenn zumal die Aussaat spät im Frühjahre vorgenommen worden. Sollte daher kalte Witterung das Rösten im späten Herbst verhindern: so muß man den Hanf blos trocknen, und an einem luftigen Orte bis zum Frühjahre verwahren. Dann werden die stärksten Hanfstängel erst mit dem Schlägel geschlagen, hernach gebrecht. Der gebrechte Hanf aber wird endlich nach der Farbe und Feinheit abgesondert, und der klare und gut geröstete nochmals unter der Flachsbreche bearbeitet.

In der Röste muß man öfters nach dem Hanf sehen, ob sich der Bast oder die äußerliche Schaale von der Wurzel bis an die Spitze vom holzigen Wesen ablößt, und durch das Reiben zwischen den Fingern in

Fäden

Fäden vertheilt; zeigt sich das: so nimmt man den Hanf aus dem Wasser, legt die Bündel der Länge nach auf eine Bank, nimmt einen breiten hölzernen Schlägel, und schlägt damit gelinde auf die Bündel, taucht solche wieder ins Wasser, schweift sie aus, und wiederholt solches so lange, bis sie sich völlig lösen, und von einander trennen. Die Zeit des Röstens kann nicht so genau bestimmt werden. Im warmen Wasser und bey warmer Witterung sind gemeiniglich 5 Tage hinreichend. Liegt der Hanf zu lange in der Röste: so werden die Fasern zernichtet, und zerreißen in kleine Stücke. Die Absicht des Röstens ist, daß das leimartige Wesen, das die Fasern verbindet, aufgelößt werde. Wo das Wasser mangelt, setzt man auch die Hanfbündel in Haufen, oder breitet den Hanf auf einen Grasboden aus, und wendet ihn so oft, bis er durch die Luft genug geröstet worden. Man soll aber auf letztere Weise einen gröbern Faden erhalten. — Die früher reifende männliche Pflanze zu trocknen, und bis zur Frühlingsröste aufzubewahren, ist eben so wenig dienlich, weil sich alsdann der Faden ungleich schwerer ablöset. — Wenn nun der Hanf nach dem Rösten und genugsamen Bleichen, mit Dreschflegeln 2 bis 3mal, und darzwischen wechselsweise wieder in die Sonne auseinander gebreitet, auf einem reinen festen Platze geschlagen, und so weich geklopft worden ist, daß er gelinde wird: so kann hiernächst im Brechen kein Halm entzwey reißen, auch im Hecheln nichts verloren gehen, nur weniges Werg zurückbleiben, und lauter langes, gutes Kaufmannsgut werden. Es ist also das Ausdreschen des Saamens, das baldige Rösten, und das Halmdreschen und Klopfen, ehe der Hanf gebrecht wird, das Hauptwerk, worauf man zu sehen hat. — In manchen Ländern pflegt man auch den zu brechenden Hanf, wie es

auch

auch mit dem Flachse geschieht, im Backofen zu dörren und zu erwärmen, indem ohne solche Erwärmung, die holzigen Theile des Hanfs von der Brechmaschine nicht gebrecht werden können, worauf denn der gebrechte Hanf auf dem Schwingeblock, gleich dem Flachse, geschwungen, und hiermit zum Verkauf fertig, zuweilen aber noch zuvor gehechelt wird.

Herr Bralle in Amiens erfand ein Mittel, den Hanf zu jeder Jahreszeit in zwey Stunden zu rösten. Beym öffentlichen Versuch, den er in Gegenwart des Ministers Chaptal machte, füllte er in einen Kessel 22 Pfund Wasser, und ließ darin 12 Unzen grüne Seife zergehen. Er hatte absichtlich mehr Seife genommen, weil er an deren Güte zweifelte. Als das Seifenwasser den Siedepunkt erreicht hatte, wurde es in eine Wanne geschüttet, in welche 22 Pfund Hanf der Länge nach gelegt, und mit Steinen beschwert war, damit das Wasser ihn nicht heben sollte. Um die Hitze beysammen zu erhalten, deckte man die Wanne mit Bretern und Tüchern dicht zu. — Nach 2 Stunden war der Hanf geröstet, man nahm ihn aus der Wanne. Hierauf ließ man selbigen erkalten und abtrocknen, breitete ihn dann auf eine hölzerne Tenne aus, und zerknickte ihn leicht mit einer steinernen Walze. Nun legte man ihn auf Rasen, und bleichte ihn an der freyen Luft und Sonne, wo er blendend weiß wurde. Beym darauf folgenden Hecheln gab er weniger Werg, als nach der gewöhnlichen Art. Das Werg war stärker, als der gewöhnliche mittlere Theil des Hanfs, und die Fasern desselben fielen viel schöner, gerader, stärker, gleicher und weniger struppig oder filzig aus. Die Folge davon war, daß sich das aus diesem Hanfe gewonnene Garn weit vorzüglicher ausnahm; denn es ließ sich leichter spinnen, und war

stärker

stärker, als das gewöhnliche. Eben so waren die Fäden des Wergs an Feinheit und Güte der gewöhnlichen Heede wenigstens gleich. Denselben Erfolg hatte das Weben; die aus dem Werge gewebte Packleinwand übertraf das, aus denselben Abgängen des auf die alte Art gerösteten Hanfs, gewebte Packtuch. Es ist auch keinem Zweifel unterworfen, daß der auf diese Art geröstete Hanf mehr Leinwand geben muß, als der gewöhnliche, weil seine Fasern gerader, stärker, geschmeidiger sind, und die Quantität des Wergs nach Verhältniß weit geringer ist.

Die Vortheile dieser Brallischen Methode sind kürzlich folgende: 1) Sie bewahrt die Gesundheit der mit dieser Arbeit beschäftigten Personen. 2.) Sie verhütet den unerträglichen Geruch und die Verpestung der Luft, unausbleibliche Folgen der gewöhnlichen Art, den Hanf zu rösten. 3.) Sie läßt den Flüssen ihren freyen Lauf und erhält sie rein. 4.) Die Fasern des Hanfs behalten ihre Festigkeit und Stärke, indeß der Hanf, der nur 12 Stunden über die Zeit im Wasser gelegen hat, oft zu faulen anfängt, was bey Regen oder dringenden Wirthschaftsgeschäften nicht selten sich ereignet. 5.) Bey der neuen Art zu rösten kann der Hanf überall, selbst in den Gegenden, denen es ganz an Wasser fehlt, gebauet werden.

Die neue Methode erfordert zwar einen kleinen Aufwand, indem 50 Pfund Hanf zu rösten, ohngefähr 9 Gr. Kosten für Seife und Feuerung verursachen werden, allein immer werden die dadurch erlangten Vortheile, diesen Aufwand überwiegen. — Das zurückgebliebene Seifenwasser kann abermals im Kessel zu einer folgenden Röstung siedend gemacht werden; man gießt einige Eimer frisches Wasser hinzu, um das vorige Quantum auf 22 Pfund Hanf wieder zu erhalten; das

gegen aber giebt man auch nur 18 Loth Seife, also 6 Loth weniger, als zuvor, zum zweyten Mal hinzu.

Wieviel auf die Kultur des Hanfs ankömmt, beweisen die Bewohner am Rheinstrom. Hier bauet man Hanf, in welchem ein Reiter zu Pferde ungesehen herumreiten kann, und wovon der Morgen von 40,000 Quadratschuhen 10 bis 12 Centner rohen Hanf abwirft, der, nach hier zu Lande gewöhnlichem Preis, zu 10 bis 12 Gulden verkauft wird. Die ganze Kunst besteht in folgendem:

1.) Muß man den Saamen hierzu besonders erbauen. Dies geschiehet, indem man alle 2 bis 3 Schuh 5 bis 6 Körner zusammen in ein kleines Loch wirft, und solche Stöcke hernach den Sommer über wie Kraut oder türkisches Korn behackt, da denn solche sehr hoch in die Höhe schießen, und viel größeren, schwereren und ölreicheren Saamen tragen. Von diesem Saamen säet man

2.) nur halb so viel, als gewöhnlich, damit solcher beym Aufgehn Platz hat, und während dem Wachsthum seinen Nachbarn nicht so die Nahrung entziehet, denn je dichter gesäet wird, je kürzer bleibt solcher. Der Acker hat seine genugsame Nahrung, je mehr Stengel sich dorein theilen, je weniger bekömmt ein jeder, zuletzt fehlt es allen. Wenn dann der Hanf am besten wachsen soll, so bleibt er, aus Mangel der Nahrung, auf einmal stehen. Also guter Saame und diesen weitläufig gesäet.

3.) Der Acker muß recht fett und klar gearbeitet seyn, sonst geht das Unkraut vor dem Hanf auf, und erstickt selbigen gleich anfänglich. Bey dieser Behandlung, und wenn der Boden nicht gar zu morastig oder trocken liegt, wird man ein Jahr in das andere auf 8

bis

bis 10 Centner Hanf, nämlich ungehechelten, rechnen können.

Im Breisgau aber hat man folgende Behandlung:

1.) Das Stück Feld, in welches Rheinhanfsaamen gesäet werden soll, muß aus einem mittelmäßigen Boden bestehen, das ist, er darf nicht zu sandig, zu lettich, zu schwer oder zu leicht, noch zu naß seyn, denn in zu feuchtem Erdreich kömmt er nicht fort; doch geräth er auch in einem sandigen, etwas feuchten, aber wohlgedingten Erdreich sehr schön.

2.) Der Acker muß nicht nur im Spätjahre wohl gedüngt, sondern auch wohl umgepflügt werden. Dies geschieht vom Breisgauischen Landmanne, vom Spätjahre bis zur Aussaatszeit, wohl 5 bis 6mal. Je besser das Land aufgelockert wird, eine desto bessere Erndte hat man zu erwarten.

3.) Da der Rheinhanf ungleich dickere Stengel, als der Landhanf, treibt: so versteht es sich von selbst daß jener um ein Merkliches dünner gesäet werden muß. Da, wo man im Breisgau von einem gewissen Gemäß Gerste 7 säet, da säet man $4\frac{1}{2}$ Hanf. Nach diesem Verhältniß läßt sich das Quantum der Aussaat bestimmen.

4.) Die Reife ist an der Farbe des Saamens, wie beym Landhanf, zu erkennen. Das Ausraufen der Stengel ist diesem ebenfalls gleich. Nur werden die Wurzeln, weil selbige dick sind, mit einem Beil auf einem hölzernen Block, doch erst nach gewonenen Saamen, abgehauen.

5.) Der ausgerafte Hanf wird sogleich in kleine Bündel gebunden, und Schockweise aneinander aufwärts gestellt, damit die Sonne den Kopf wohl austrockne, und den Saamen leichter herauslasse. Dann bringt man Fässer auf den Acker, schlägt die Bündel, eins nach dem

andern, an die innere Wände des Fasses, damit der Saame abspringe.

6.) Nun wird der Hanf auf Wagen geladen, und auf eine schickliche Wiese gefahren. Hier schneidet man die Bunde auf, breitet sie ganz dünne aus, damit sie röſten. Auf die Witterung kömmt es hier besonders an, wann die Zeit eintritt, wo der Bast sich von dem Stengel löset, was durch öfteres Nachsehen bald entdeckt werden kann. Im Breisgau werden hierzu gewöhnlich 3 Wochen erfordert, in welcher Zeit aber, wenn die halbe Röstzeit vorüber ist, der Hanf nothwendig gewendet werden muß.

7.) Ist die Röstung vorbey, so wird der Hanf, wie Garben, in Bunde gebunden, und wenn er trocken genug ist, unter Dach gebracht, oder gleich zum Brechort geführt. Die Absonderung des Basts von den sogenannten Angeln geschieht entweder beym Feuer oder an der Sonne, und zwar Ersteres vermittelst der bekannten Darren, oder durch die im Breisgau bekannten Brechmaschinen. Alsdann wird der Hanf in einer warmen Stube noch wohl ausgetrocknet.

8.) Das Schwingen hat keine Eile, und kann mit Gemächlichkeit geschehen. Aber nur erst nach dem Reiben kann diese Arbeit vorgenommen werden.

9.) Dieses Reiben ist eine vorzügliche Anstalt, dem Hanf die erforderliche Gelindigkeit zum Spinnen zu ertheilen. Fast bey jeder Mühle ist im Breisgau eine dergleichen Reibe zu finden.

10.) Der Hanf wird endlich noch gehechelt, das Werg davon separirt, und solchergestalt jede Sorte zum Spinnen tauglich gemacht.

11.) Endlich ist noch zu bemerken, daß im Breisgau der sogenannte Fimmel, oder die männliche schwächere

Pflanze,

Pflanze, nicht allein ausgerauft wird; sondern man läßt ihn stehn, und rauft beyde, männliche und weibliche, mit einander aus, wodurch man erlangt, daß der Saame weniger ausartet. Die Ursache ist ganz begreiflich.

Bey Güter-Taxen nimmt man in Absicht der Nutzungsberechnung, den Ertrag von einem Scheffel Aussaat nicht höher, als auf drittehalb Stein Hanf und 2 Scheffel Hanfkörner, nach Abzug der Aussaat, an. *)

Ueber Aechtheit und Güte seines erzeugten Hanfs, muß aber auch der Landwirth zu urtheilen im Stande seyn, wenn er selbigen theils zum Verkauf, theils zu eigener Benutzung, gehörig würdigen will. Ueberhaupt kann als Regel festgesetzt werden, daß derjenige Hanf der beste sey, der sich am weichsten anfühlen läßt, und dessen Fäden am feinsten und am gleichsten von einander abgesondert sind. — Außerdem sind noch zwey sehr wichtige Umstände genau in Obacht zu nehmen. Man muß nämlich erst nachsehen, ob noch viel Schäben

*) Oben hieß es einmal: Auf einen Acker von 180 Quadratruthen würden 1½ Berliner Scheffel gesäet. Dann hieß es ferner: Auf einem Acker würden 8 — 10 Centner ungehechelter Hanf gewonnen. — Und hier heißt es: Bey Güter-Taxen nehme man in der Nutzungs-Berechnug den Ertrag von einem Scheffel Aussaat nicht höher, als drittehalb Stein Hanf, d. i. 50 Pfund. Dies betrüge auf 1½ Scheffel, oder auf einen Acker, 75 Pfunde; 8 Centner aber 880 Pfunde. Dies gäbe zwischen dem wahren und taxirten Ertrage einen Unterschied von 805 Pfunden. Eins davon ist falsch. Ich habe diese Stellen absichtlich stehen gelassen, um Gelegenheit zu geben, sie vom Breisgau aus zu berichtigen.

Anm. d. Herausg.

darin sind, und ob diese fest am Hanfe anhängen; oder ob gar nichts von Schäben im Hanfe geblieben ist. Im erstern Falle, wenn die Schäben noch zu fest an den Fäden hängen, ist der Hanf nicht genug geröstet. Findet man davon gar nichts: so ist das ein Zeichen, daß er zu stark geröstet habe, und man muß deshalb nach den obern Enden oder Spitzen desselben sehen, ob diese leicht abreißen. Der Hanf muß feste im Faden und im Halten seyn; nicht verstockt, nicht mitunter kürzer in den Kanten, sondern durchaus gleichlang und von einer gehörigen, rechtmäßigen Schwere des Gewichts. Diese Schwere darf aber nicht von seiner Feuchtigkeit herrühren, denn der gute Hanf darf durchaus nicht feuchte seyn.

Was die Farbe betrifft, so schätzt man überhaupt den perl- und silberfarbenen Hanf am meisten, und man hält den für den besten, der eine grünlichte Farbe hat. Manchmal findet sich bey der mittel- und ordinairen Sorte etwas Grünlichtes, das, wie schon gesagt, nicht nur nichts schadet, wenn es sich auch bey den feinsten finden sollte, denn das Grünlichte zeigt eine frische und feste Waare an.

Aus dem von gelblicher Farbe wird nicht viel gemacht, und der schwarze taugt gar nichts.

Noch mehr aber, als die Farbe, entscheidet über die Güte der Waare, der Geruch. Wenn der Hanf faul, schleimicht oder warm riecht, so ist er eine untaugliche Waare; riecht er aber stark und gut, so ist das ein Zeichen, daß er frisch und unverlegen ist. Von neuem frischem Hanf geht bey der Verarbeitung lange nicht so viel ab, als vom alten, auch beym Hecheln zeigt sich der Unterschied Ueberhaupt muß man bey Untersuchung der Güte des Hanfs dieselbe Vorsicht brauchen, wie beym Flachse.

Denn

Denn die Behandlung von beyden ist ziemlich einerley, nur daß der Hanf vorzüglich geschwungen und recht lang seyn muß. Der Hanf mag Namen haben, wie er will, so müssen die guten Eigenschaften die seyn, welche der Flachs hat. Besonders entsteht ein großer Fehler beym Brechen wenn man ihn zuvor im Ofen dörrt, damit er sich gut brechen lasse; denn dadurch verliert er die ölichte Substanz, welche ihm eigentlich die Festigkeit geben muß, es entsteht alsdenn viel Werg. Die weiße Farbe verräth auch gleich, daß er im Ofen gedörrt ist.

Zu feiner Leinwand hat man den Hanf, wegen seiner Steifigkeit, bisher noch nicht benutzen können; indeß fängt man jetzt an, ihn durch allerhand chemische Mittel, so wie den Flachs, zu veredeln, weicher zu machen, und zu verfeinern. Dieß geschieht durch Laugensalze. Unter andern verfährt man so: Man weicht ihn in Sauerwasser von Kleye ein, und läßt ihn nachher in einer Lauge von Pottasche eine Zeit lang stehen. Zuletzt wird er in Seifenwasser gewaschen.

Oder: Man macht von guter Asche und etwas ungelöschtem Kalk über dem Feuer eine starke Lauge, hebt den Kessel ab und läßt ihn kalt, und die Lauge hell werden. Zu dieser klar abgelaufenen Lauge mischt man $1\frac{1}{2}$ Pfund geschabte Seife auf 10 Pfund Hanf, und läßt ihn 24 Stunden darin kalt weichen, und dann zwey Stunden sieden. Hierauf wird der Hanf im Schatten getrocknet, gebrecht, in Gebinde gebracht, und wie der Flachs, behandelt.

Die Hauptsache bey der Zubereitung des Hanfs zur Manufactur der Seegeltücher und Hanfleinwand, kömmt darauf an, daß man ihn so sanft und fein als möglich macht, ohne ihm etwas von seiner Stärke zu benehmen. Durch folgende Anstalt erreicht man diese Absicht: Hätte

man einen so großen Kessel, der den Hanf nach seiner Länge einnehmen könnte, so wäre dies der bequemste Weg. Ist aber der Kessel nur klein, so legt man den Hanf doppelt über einander, doch ohne ihn zu verwirren. Dieserhalb muß man seine Enden so wenig als möglich in einanderflechten. Im Obertheile des Kessels klemmt man einige Stäbe über Kreuz ein, um den Hanf darauf legen zu können; denn dieser darf die unter ihm befindliche Lauge nicht berühren. Wenn nun die nicht zu scharfe Lauge bis unter die Stäbe im Kessel gefüllt, und der Hanf auf die Stäbe geschichtet ist: so verschließt man den Kessel so genau wie möglich mit einem Deckel, hängt ihn über ein mäßiges Feuer, über welchem die Lauge nicht zum Sieden kommen darf. So läßt man die Dämpfe der erwärmten Lauge, 6 bis 8 Stunden lang den auf den Stäben liegenden Hanf durchziehn. Alsdenn nimmt man den Kessel vom Feuer, läßt ihn bedeckt erkalten, zieht den Hanf heraus, dehnt ihn aus zum Trocknen, und hängt ihn unterm Dache auf, doch nicht in Zugluft. Ist er trocken, so hebt man ihn zum Gebrauch auf. Dann dreht man eine Handvoll, brecht ihn, und zieht ihn durch die Hechel. Der Dampf der Lauge löst die leimigten Bestandtheile der ölichten Rinde auf.

Zur Verfeinerung des Hanfs empfahlen Andere, ihn 14 bis 18 Tage lang in einer Grube von zusammen gelaufenen stillstehendem Wasser zu rösten, in welches man zuvor Kälbermist, und nach Verhältniß 1 bis 2 Pfund, in einer hinlänglichen Quantität Wasser, aufgelöseten Salpeter gethan habe.

Hoffmann empfahl als eine sehr nützlich befundene Methode, den Hanf zwischen zwey Lagen Thon zu legen, oben etwas Salz darauf zu streuen, und alles zusammen einige Stunden in Wasser zu kochen; dann solle

man

man das Hineingelegte rein abspühlen, und diese Arbeit wiederholen. Es ist wahrscheinlich, daß der Thon eine Aehnlichkeit mit der Walkererde hat.

Noch ein Verfahren, den inländischen Hanf zu verfeinern, daß er dem persischen gleich komme, ist folgendes: Man wählt hierzu die feinsten und kürzesten Hanfstängel. Nachdem man sie gehörig gebrecht hat, bindet man den Hanf mit Schnüren in kleine Bündel, deren jedes etwa $\frac{1}{4}$ Pfund beträgt. Diese Bündel legt man in ein flaches irdenes oder hölzernes Gefäß, so, daß der gröbste Hanf ganz unten zu liegen kömmt. Alsdann deckt man eine Leinwand, um die Lauge hindurch zu giessen, darüber. Die Lauge ist diese: auf jedes Pfund Hanf nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund gepülverte Sode, nebst $\frac{1}{4}$ Pf. gelöschten Kalk, und lauget diese Materie mit 6 Pf. Wasser, unter öfterm Umrühren, gehörig ab. Da man nun die Lauge zum öftern aufgießen muß, ehe sie scharf genug wird; so erfordert diese ganze Arbeit ohngefähr 5 Stunden Zeit. Alsdann läßt man die Lauge eine halbe Stunde lang beym Feuer stark aufwallen, und gießt sie siedend durch die über den Kessel gebreitete Leinwand auf den Hanf. Wenn sich derselbe hierauf in sehr feine Fasern, wie Spinnegewebe, zertheilen läßt, muß man ihn sofort aus der Lauge herausnehmen. Sollte er aber in diesen 5 Stunden noch nicht weich genug gebeitzt seyn: so läßt man die Lauge durch das Zapfenloch im Gefäße ablaufen. Diese gießt man, nachdem sie zum zweyten Male gekocht worden, abermals über den Hanf, und läßt ihn darin ohngefähr eine Stunde weichen. Hierauf spült man ihn in reinem Wasser wohl aus, bringt ihn nochmals in das Gefäß, und nachdem man auf jedes Pfund Hanf 2 Loth klein geschnittene Seife schichtweise hinzu gethan hat, gießt man siedend Wasser in gehöri-

ger Menge darüber, und so läßt man ihn 24 Stunden lang ruhig stehen. Nach diesem spühlt man ihn so oft in reinem Wasser ab, bis er dasselbe nicht mehr trübe oder unrein macht. Man trocknet ihn endlich an einem schattigen Orte, und klopft ihn, ehe man ihn hechelt, mit einem hölzernen Schlägel. Durch dieses Verfahren verfeinert man den Hanf wenigstens um 50 Procent. Indessen will man aber doch behaupten, daß das Beizen durch Kalkwasser den Hanf, so wie auch das Garn, zwar weiß und weich, aber auch zugleich mürbe machen sollen.

Die Aufbewahrung des Hanfs muß an vollkommen trocknen und luftigen Orten geschehen, vom Erdboden hoch erhaben, so daß zwischen den Haufen Raum bleibt, damit die Luft durchstreichen kann. Bey großen Vorräthen muß man oft darnach sehen, mit dem Arme so tief als man reichen kann in die Haufen fahren, und untersuchen, ob er etwa heiß ist. Sobald man das merkt, muß der Haufen unverzüglich auseinander genommen, die Bunde aufgebunden, an die Luft gelegt, alsdann an einen andern Ort gebracht werden. — Ratten und Mäuse machen gern ihre Nester in die Haufen, zerbeißen den Hanf; man muß ihn darwider wohl verwahren.

Nach geschehenem Hecheln kömmt der Hanf in die Hände der Seiler und der Spinner. Erstere verfertigen daraus Stricke, Seile, Taue, Gurte, Leinen, Schiffanker, Schnüren, Stränge, Vorläufer an die Harpunen, Netze, Schusterdrath, Bindfaden u. s. w., von welchem letzterer, die Schnur zu 18 Klafter lang gerechnet, 4 Sorten verfertiget, als 1.) Mittelfaden, 12 Schnüre aufs Pfund; 2.) Strangfaden, 8 Schnüre aufs Pfund; 3.) Hangriemdrath, 4 Schnüre aufs Pfund; 4.) Zuckerbindfaden, als der gröbste, von welchem nur 3 Schnüre aufs Pfund gehen. — Die feinern Sorten Bindfaden, als: Kanzleyfaden,

feiner

feiner Bindfaden, etwas geringerer, feiner Mittelbindfaden, wovon 32, 24, 20 und 16 einzelne, 18 Klafter lange Bindfaden, aufs Pfund gehen, verfertiget der Seiler aus Flachs.

Die Spinner spinnen aus dem Hanf Garn, aus welchem Drell, Seegeltuch, Zelttuch, Sackleinwand, Packtuch, aber auch feine Leinwand, als: fein Kammertuch, Tischtücher u. d. gl. gewebt werden, und nimmt der gehörig zubereitete Hanf alle Farben an. Die Vermischung, wozu man diese Artikel so mannichfaltig gebraucht, ist um so vortheilhafter, weil theure Waaren, z. B. Seide, Baumwolle und verschiedene Haare, dadurch im Preise vermindert werden. Auch fressen die Würmer den Hanffaden nicht an.

Aus einer Vermischung des Hanfs mit Wolle, zu gleichen Theilen, werden Haubenzeuge gewirkt, und die besten Tücher so gut als von lauter Wolle gewebt. Und aus der Vermischung des Hanfs mit Baumwolle, verfertigt man allerley Zeuge, die, wegen ihres Glanzes, ihrer Weiche, Feinheit und anderer guten Eigenschaften mehr, sehr beliebt sind. Die daraus verfertigte Leinwand, der Drell, und die gezogene Waare, sind schön; in Hessen macht man feinen Drell aus Hanf, der viel dauerhafter, als der vom leinenen Garn, ist; ja auch das Kammertuch und der Zwirn sind von dem aus Flachs kaum zu unterscheiden. Die daraus gemachten Seegeltücher werden nicht so schwer vom Gewicht und starr, dauern auch länger.

Seegeltuchfabriken gibt es in Teutschland in Hamburg, Altona, Lübeck, Bremen, Stettin, Emden, und in allen Ländern der Seemächte. Rußland allein führte im J. 1802, 230,938 Stück Seegeltuch aus.

Im

Im Baden-Durlachischen hat man das hänfene Garn zu so einer Feine gesponnen, daß man aus einem Pfunde Garn 21 Ellen Zeug gewebet hat. Es versteht sich, daß das Garn, ehe es den Weber übergeben wird, zuvor gahr gemacht und gekocht werde.

In Betreff des Preises des hänfenen Garns, so wird zu Amsterdam dasjenige, welches zu Schiffsseilen oder Tauen dienlich, und schon völlig zugerichtet ist, das Schiffpfund von 300 Pfund für 53 Gulden, das rohe aber, wie es entweder aus Rußland oder Liefland kömmt, das Schiffpfund, von gleichem Gewichte, für 24 bis 30, und das Garn zu Seegeltuch der Centner zu 100 Pf., für 20 bis 21 Gulden verkauft. Der Abzug von diesen drey Sorten Garn ist 1 Procent für gut Gewicht, und eben so viel für die prompte Bezahlung. Zu Troyes in Frankreich spinnt man hänfenes Garn, das weiß, oder verschieden gefärbt ist; dieses wird zur Näherey gebraucht, und pfundweise verkauft. Es wird auch 2 und 3dräthiges gemacht, welches letztere außerdem, daß man es zum Nähen braucht, den Lichtziehern und Gahrköchen dienlich ist. *)

Noch ein nicht unbedeutendes Produkt gibt uns der Hanf, und das sind die pappene Preßspäne, oder die Blätter, welche die Fabrikanten brauchen, um den feinen wollenen Zeugen einen angenehmen Glanz zu geben. England war seit langer Zeit im alleinigen Besitz dieser Waare, und hatte die Ausfuhr verboten, um seinen eigenen Fabrikaten, in Ansehung der Appretur, den Vorzug zu sichern. Dem ohnerachtet wurden sie doch durch ganz Europa verbreitet. Seitdem man aber entdeckte, daß die Engländer ihre Preßspäne aus altem verwittertem Segeltuche machen, werden sie auch an andern Orten

*) G. W. Hölterhofs vollst. prakt. Handbuch der Kunstfärberey ꝛc. 3n Bd. findet man mehr Belehrung über die Behandlung des Hanfes ꝛc.

Orten nachgemacht. Zu Trattenau, bey Königsberg in Preußen, verfertiget man sie schon seit mehrern Jahren von gleicher und von noch größerer Güte. Man macht sie da aus reinem Hanf, und sie haben bessern Kern, als die englischen. Das Gros von 12 Dutzend kostet daselbst

bey 24 Zoll Länge und 18 Zoll Breite — 8 Thl.
" 27 " " " 22 " " — 11 "
" 30 " " " 18 " " — 12 "
" 30 " " " 22 " " — 16 "
" 32 " " " 18 " " — 13 " 8 gr.
" 32 " " " 21½ " " — 16 " 16 "
" 36 " " " 18 " " — 16 " — "
" 38 " " " 18 " " — 18 " — "
" 40 " " " 18 " " — 20 " — "

Das Werg des Hanfes kann man fast eben so gut nutzen, als den Hanf selbst. Wenn man dasselbe durch die Hechel spinnt, erhält man Fäden, welche zum Einschlage des hänfenen Garns dienen können. Spinnt man aber das Werg aus freyer Hand, so erhält man ein Garn zu grobem Gewebe. Außerdem dient das Werg zu den geringsten Waaren. Die Seiler machen daraus schlechte Stricke und Lunten. In Frankreich und den Niederlanden spinnt man daraus ein Garn zu grober Leinwand zu Sack- und Packleinen. Es wird auch das grobe und schlechte Werg zum kalfatern der Schiffe, zum Ausstopfen der Ritzen und Fugen, und zu Boutellenstöpfeln gebraucht.

Wenn man aber das Werg wie Wolle krempelt und kämmt: so entsteht daraus eine feine, weiche, weiße Materie, wie Baumwolle oder Floretseide. Die Fäden geben gute Lichtdochte. Auch läßt sich Watte davon machen, die der von Floret nichts nachgibt. Die Fäden von feinem Werg können zu Zwirn verarbeitet, oder mit Seide,

Wolle und andern Haaren vermischt, zu Garn gesponnen und verwebt werden. Indessen verspricht man sich doch aus der sogenannten Baumwolle von Hanf, wovon sich eine Manufactur zu Holzmünden befindet, keine Vortheile, weil das daraus verfertigte Zeug, wenn es oft gewaschen worden, wieder zu Leinwand werden soll. Die Zubereitung dieser Heede: oder Hanfwergbaumwolle, ist kürzlich diese: Die rohe, grobe, graue Hanfheede wird wie die Wolle gekratzt. Die Blätter, die man dadurch erhält, werden in einer mit Kalkwasser verstärkten Aschenlauge abgekocht und auf die Bleiche gelegt, wo jedes Blatt in zwey Hälften getheilt, ausgebreitet, fleißig mit Wasser begossen und umgewendet wird. Nachher wird dieses Werg mit Stöcken geschlagen, um es aufzulockern, und aufs Neue gekratzt, welches man so oft wiederholt, bis sie die gehörige Beschaffenheit hat. Zu Holzmünden verarbeitet man diese Baumwolle zu Barchend, der davon eine wollige, glänzende Oberfläche bekömmt.

Auch Papier hat man aus den Hanf gemacht, ohne ihn vorher in Lumpen zu verwandeln. Zu Nangha, erzählt Duhalde, vermengt man den Hanf mit Kalkwasser und kocht dies, woraus man Papier macht. Guettard ließ gehechelten, von allen Schäben gereinigten Hanf, faulen und stampfen, und bekam daraus ein starkes Papier. In Kurland hat man ebenfalls aus den Abgängen des Hanfs, beym Brechen und Schwingen, ein brauchbares Papier gemacht.

Desgleichen läßt sich auch aus den Schäben des Hanfs ein Papier bereiten, wenn man sie im Ofen wohl trocknet, die kleinen holzigten Theile, vermittelst des Schlagens mit dünnen Stöcken, absondert, die solchergestalt gereinigten Schäben der Fäulniß unterwirft, und übrigens wie alte Lumpen behandelt. Fondi bereitete

aus

aus den Schäben ein dem schönsten holländischen gleichkommends Papier. Er ließ die Schäben unter freyem Himmel den Winter durch liegen. Da zeigt sich von Zeit zu Zeit, und bis das holzigte Wesen davon ganz verweset ist, ein weiser Ueberzug, welchen man abnimmt, und der das schönste Papier gibt.

Die Schäben taugen weder zum Viehfutter, noch zum Dünger. Aber sie geben, in Verbindung mit Lehm, tüchtige Wellerwände und Scheuntennen. Vielleicht würde man auch von ihnen ein vorzügliches Laugensalz erhalten, wenn man sie in großer Menge zu Asche brennte. Es sind selbige auch ein sicheres Mittel, Mäuse, Ratten und Maulwürfe zu vertreiben, wenn man sie mit der Ausfüllung unter die Fußböden der Zimmer, und in den Gärten mit der Erde der Mist- Treib- und Gartenbeete vermischt — Das angerühmte Mittel aber, die Beete, welche mit Blumenkohl, Kohl, Kohlrabi und Winterkohl bepflanzt sind, zu Abhaltung der Raupen, zu Ende des Mays und Junii, mit Hanfsaamen zu bestecken, hat doch nicht überall gelingen wollen. Da, wo es gelungen seyn mag, hat der Hanf und sein widerlicher Geruch wohl weniger Antheil an der Vertilgung der Raupen gehabt, als die Sperlinge und andere Vögel, die durch die Hanfkörner, als einen Leckerbissen für sie, herbeygelockt wurden, und sich die Raupen bey dieser Gelegenheit, als ein zweytes Gericht, wohlschmecken ließen.

Auch die Hanfblätter haben ihren Nutzen. Eine davon gesottene Brühe wird den Pferden und dem Rindvieh wider den Durchlauf und die Würmer eingegeben. Man pflegt auch mit dem Kraute die Pferde zu reiben, damit sich keine Fliegen darauf setzen. — Aber mit den Blättern des Hanfs den Toback zu vermischen, wie die Hottentotten zu thun pflegen, um sich mit mehr Wohlgefallen

gefallen zu berauschen, weil anderer Toback ihnen nicht stark genug dazu ist, dürfte wohl Niemand anzurathen seyn, weil schon der Geruch den Hanf verdächtig macht. — Die Fischer giessen gekochtes Hanfwasser von den Blättern an solche Orte, wo Regenwürmer sich aufhalten, die da von hervorkriechen, und alsdenn zur Fischerey gebraucht werden.

Der Hanfstengel unter dem Baste ist nur Holz, welches, wenn der Hanf in einem guten Boden dünn steht, oft so dick wird, daß man Löffel daraus machen kann. Es wird auch dieses Holz zu Kohlen gebrannt, welche sehr gut zum Schießpulver dienen. Gemeiniglich aber wird es nur im Düngerhaufen, oder zu Ausfüllung der Wege gebraucht. Arme Leute decken diese Stengel auch aufs Dach, und an manchen Orten, z. B. in Italien, dienen sie den Damen zu Spatzierstöcken. — Aus den nämlichen Blumen sammlen die Bienen Stoff zu Wachs, welches ein Beweis ist, daß die Hanfpflanze nichts der Gesundheit Nachtheiliges enthält, indem keine Biene aus einer giftigen Pflanze Nahrung holt. Vom Blumenstaub (Pollen), den nur die männlichen Blüten enthalten, machen die Türken Gebrauch. Sie sieben ihn durch ein feines Tuch, machen mit Speichel einen Teig daraus; oder sie nehmen die gestoßenen Blätter, gießen kaltes Wasser darauf und nachdem sie solches etlichemal ab, und wieder frisches darauf gegossen haben, schütten sie das auf solche Weise reingewaschene Pulver in ein Gefäß, und gießen, unter beständigem Umrühren mit einer Keule, nochmals Wasser darauf, seihen dieses durch, und verwahren es zum Gebrauche. Ein halbes Pfund davon getrunken, macht vergnügt und schläfrig.

Nächst dem Bast des Hanfstengels, gibt uns der Saame dieser Pflanze den meisten Nutzen. Er dient

vielen

vielen Vögeln zum Futter, die aber davon leicht zu fett werden und die Lust zum Singen verlieren, daher man ihn mit anderm Futter vermischen muß. Hingegen soll der Genuß dieses Saamens die Weibchen fruchtbar machen, daß sie viele Eyer legen. Giebt man einer Henne, welche brüten soll, in Wasser gekochten Hanf zu fressen, so wird sie innerhalb 8 bis 14 Tagen brüten. Es wird ferner aus diesem Saamen in Holland, in den Niederlanden, in Rußland und anderwärts, in großer Menge ein Oel geschlagen, welches officinel ist, und das der Saame häufig giebt; aus 4 Pfund Saamen erhält man 12 Loth Oel, von grasgrüner Farbe, welches früher als andere Oele trocknet, aber auch eher dick und ranzig wird, und nach Beckmann in einem hohen Grade in der Kälte flüßig bleibt, (nach Krünitz aber bald erstarrt).

Der Hanfsaame ist auch beym Rindvieh ein vortreffliches Mastfutter, und Pferde, die durch langwierige Druse sehr von Kräften und ganz vom Fleische gekommen, sind durch gefütterte Hanfkörner nicht nur von ihrem Uebel völlig befreyet, sondern auch in kurzer Zeit wieder zu vollen Kräften gekommen. Den Schweinen sind sie ebenfalls ein kräftiges Futter, und es bewahrt sie vor Finnen, wenn ihnen nur alle 6 bis 7 Wochen ein kleines Futter davon vorgeschüttet wird.

Da, wo starker Hanfbau ist, pflegen die gemeinen Leute aus den Hanfkörnern Suppe zu kochen, welche nicht übel schmecken soll. Sie reiben die Körner in einer Schaale klein, thun dieß in einen Durchschlag, gießen kochend Wasser darauf, und genießen das durchlaufende als Suppe; die zurrückbleibenden Hülsen sind ein gutes Viehfutter. Die Aerzte verordnen diesen Hanfmilchtrank den Schwangern, um eine unzeitige Geburt zu verhindern.

Unsere Vorfahren setzten den Hanfsaamen gebacken zum Desert auf die Tafel. In neuern Zeiten wurde er in Zucker gesotten, und wie überzuckerte Erbsen auf die Tafel gebracht, als ein Leckerbissen, welcher zum Trinken reitzen sollte. Heutiges Tages wird er nur noch in Rußland, Liefland, Polen, Lithauen und Kurland, gegessen. Der Landmann röstet ihn nemlich bey wenigem Feuer im Backofen, und zermalmt ihn dann sammt den Schaalen. Diesen streut, selbst der vornehme Russe, Pole und Lithauer, mit Salz auf Brod, und ißt ihn als einen Leckerbissen. Der Saame wirkt, so wie die ganze Pflanze, wie Optum. — Von mehrerm Werthe aber ist der Hanfsaame als Kaffeesurrogat betrachtet, und in der That giebt man ihm fast allgemeinen Beyfall. Man röstet ihn, wie den Kaffee, doch nicht so stark, sonst schmeckt er bitter, sondern, daß er nur eine halbbraune Farbe bekommt. Wenn er erkaltet ist, wird er gemahlen, und entweder allein, doch stärker, als gewöhnlicher Kaffee, gekocht, oder mit Kaffee versetzt.

Das Hanföl, das, wenn es gut ist, blaßgrün aussehen muß, hat ebenfalls mancherley Nutzen. Es dient zur Verwahrung des Fleisches wider die Fäulniß. Ferner, zu Wagenschmiere; zur Bereitung der grünen und schwarzen Seife, und es gaben nach den Versuchen der Herren Darcet, Lelievre und Pelletier, 3 Pfund Hanföl 5 Pf. weiche grünliche Seife, welche nach 2 Monaten noch 4 Pf. 16 Loth wog. — Es dient auch zum Brennen in den Lampen, und brennt 11 Stunden, wenn eine gleiche Menge Leinöl 8 Stunden, Baumöl aber und Rüböl 10 ½ Stunde brennen. — Bey den Arabern brauchen die gemeinen Leute dieses aus dem Hanf gepreßte Oel zum Kochen; und die polnischen und lithauischen Bauern nehmen es, als ihr angenehmstes Schmalz,

mit

mit auf die Reise. — Die nach dem Auspressen zurückgebliebenen Oelkuchen sind ein vortreffliches Futter für Schaafe, Schweine und Rindvieh. Man legt sie den Kühen in das Saufen, und den Schweinen macht man die Spreu damit an. Auch brauchen die Fischer diese Kuchen zu ihrem Köder.

Der Hanfsaame wird in sehr großer Menge zum Handel gebracht. Außer Moskau, schickt Riga allein jährlich gegen 50,000 Tonnen Hanfsaat, wie auch Schlagsaamen, besonders nach Holland, Lübeck, Bremen, u. s. w. ab. Auch Königsberg verschifft alle Jahre einige tausend Last Hanfsaamen, größtentheils nach Holland, wo man Oel daraus schlägt. Der Saame ist in Tonnen von $2\frac{1}{2}$ Scheffeln, und 60 solcher Scheffel geben eine Last.

Der gewöhnliche Preis in Amsterdam von einer Tonne Rigaischen Hanfsaamen, ist 5 bis 6 Gulden. Moskowitischer $4\frac{1}{2}$ bis $5\frac{1}{2}$ Gulden. — In Riga war der Preis 1787, die Tonne hierliegender Hennepzaad, von 2 Loopen, $26\frac{1}{4}$ Mark; 15 Mark machen 1 Rycksthaler. — In Königsberg galten 1788, 88 Pfund Hanfsaat, $8\frac{2}{3}$ bis $8\frac{4}{5}$ Gulden. — In Erfurt galt der Centner im Jahr 1784, 2 Thlr. 18 Gr.

Das Hanföl kömmt zum Handel größtentheils aus Holland, auch aus Archangel, Riga, Petersburg, Königsberg und Stettin. Die Preise waren 1801 zu Rotterdam von Huile de Chanvre 80 Gulden die Ahm. — Zu Bremen 1801 im Febr. $13\frac{1}{2}$, im Decemb. $14\frac{1}{2}$ Thlr. die 100 Pfund: 1802, im März $14\frac{1}{2}$, im Decemb. $12\frac{3}{4}$ Thlr. — Zu Amsterdam im Decemb. 1802, 74 Gulden die Ohm. — In Hamburg im Decemb. 1802, 36 Mark, die 112 Pfund. — In Bremen, 1805, im Jul. 14 bis $14\frac{1}{4}$ Thlr. die 100 Pfund.

Nach allen dem nun was wir hier über die Kultur und Benutzung des Hanfs gesagt haben, wird man ihm seine Einträglichkeit für den Landwirth nicht versagen können. Wenn wir die Kultur desselben mit mehrerer Sorgfalt trieben: so würde Teutschland, das noch lange nicht so viel Hanf baut, als es bedarf, nicht nöthig haben, so viel Geld dafür außer Landes zu schicken. Der Centner inländischer Hanf gilt 8 bis 9 Thlr., der Rheinische 11 bis 19 Thlr. Da nun unser Hanf auf einem recht zugerichteten Acker eben so lang und gut wächst: so kömmt es nur noch darauf an, daß wir ihn beym Rösten und Brechen gehörig behandeln. Der Hanf reiniget auch zugleich den Acker vom Unkraut, dünget ihn mit seinen ausfallenden Blättern, und macht solchen mit seinen tief in Erde dringenden Wurzeln mürbe; dadurch wird der Hanfacker geschickt, unmittelbar darauf guten Weizen, ohne fernere Düngung, zu erbauen. Es gewinnen also beym Hanfbau diejenigen augenscheinlich, welche Felder besitzen, die sich wegen ihrer Beschaffenheit und Lage dazu schicken. Diejenigen aber, deren Felder nicht diese Vorzüge nicht haben, werden wenig Glück beym Anbau des Hanfs haben; es werden selbige besser thun, den Hanf um billigen Preiß zu kaufen, und sich lieber auf den Kornbau zu legen. Denn ein Hanffeld, das dazu nicht geeignet ist, entzieht dem Ackerbau Arbeit und Dünger. Ein halber Acker mit Hanf kostet mehr Arbeit, als 4 Acker Getreideland; und der jährlich dazu gehörige Mist, würde hinreichend seyn, 2 Acker gehörig zu düngen. Man würde also von dem auf den Kornbau gewendetem Dünger, und von dem Getreide, das man darauf einerndtete, in allem Betracht einen größern Nutzen ziehen, nicht zu gedenken des Strohes, das der Getreidebau giebt und das den Dünger vermehrt, was beym Hanfbau nicht der Fall ist.

In einem Mittelboden also, und wo kein Weizenacker ist, muß sich der Landwirth des Hanfbaues schlechterdings enthalten. Besäße er indessen Aecker, die weder Weizen noch Gerste trügen: so würde es gleichwol wirthschaftlich seyn, selbige mit Hanf zu bestellen, theils zum nutzbaren Verkauf, theils auch bey den langen Winterabenden seinem Gesinde eine Beschäfftigung zu geben, und mit geringern Kosten Drell und Leinwand zu seinem Haushalt zu gewinnen; und theils auch armen Leuten durch Spinnerlohn etwas zu verdienen zu geben. Ein zweyter Gewinn wäre dann, das aus dem Hanfsaamen geschlagene Oel, das sowol zum Verkauf dienen, als auch in der Wirthschaft auf so mannichfaltige Art gebraucht werden kann, so wie denn auch die beym Oelschlagen zurückbleibenden Oelkuchen, dem Rindvieh ein sehr gesundes Futter sind. Man lese übrigens auch den Artikel, Garn.

Harz. Resina Pini.

Das Harz gewinnen wir, wie bekannt, aus den Nadelhölzern, aus welchen es theils von selbst, theils durch gemachte Einschnitte, ausfließt. Dies geschieht jährlich bey Eintretung des Safts, vom April bis zum September. Wenn die Bäume in gutem Boden in vollem Safte stehen, fällt die Erndte am reichlichsten aus. Auf einem fetten Boden kann man alle 14 Tage einsammeln, wenn jedesmal frische Einschnitte gemacht werden. Heiße und trockene Jahre geben mehr und besseres Harz, als kühle und nasse. In den gewöhnlichen Harzwäldern bringt ein Harzreisser täglich ohngefähr 100 bis 140 Pfund zusammen. Indessen bedürfen diese Leute eine forstmäßige Aufsicht, wenn sie nicht in

kurzer Zeit einen ganzen Nadelholzwald durch ein ungebührliches Harzreissen zu Grunde richten sollen. Man gestattet daher das Harzscharren nur in solchen Gehauen, welche nach zwey oder drey Jahren abgetrieben werden sollen, und nur an solchen angewiesenen Bäumen, welche nicht zu Nutzholz dienen. Am besten ist es, wenn man den Wald, den man zum Harzen nutzen will, in zwey oder drey Theile theilet, von welchen jeder Theil in seinem Jahre geharzet wird, die jungen Bäume aber so abgewartet werden, damit sie alle Zeit zuwachsen.

Das gesammelte rohe Harz wird durch Sieden von Rinde, Spänen und anderm Unrath, womit es vermischt ist, gereiniget. Dann dient es zum Schiffbau, zum Verstreichen großer und kleiner Wassergefäße, zu Fackeln u. s. w. Läßt man es mit etwas Wasser im Kessel zergehn, gießt es in einen Filtrirsack, und preßt es aus, so bekömmt man das Burgundische Pech. Weiter veredelt wird das Harz, wenn man Theer, Pech, Geigenharz, Fichtenöl, Pflaster, Baumsalbe, Balsam, Kitt u. dergl. bereitet, nicht zu gedenken der Edukte, die aus den Ueberbleibseln einiger dieser Artikel erlangt werden, als: beym Theerschwellen, die Wagenschmiere, die man aus der harzigen Galle erhält; das Sauerwasser, das in mancher Absicht statt des aus Getreide gemachten Sauerwassers dienen könnte; der Kienruß, der aus den im Theerofen zurückgebliebenen Pechgriefen gewonnen wird.

Harz, Theer, Pech, gewinnt man in Teutschland: im Gothaischen, in den Gegenden des Schwarzwaldes, im Thüringer Walde, in der Niederlausitz u. s. w. Allein es ist das zum Bedarf Teutschlands nicht hinreichend. Vorzüglich liefert Schweden diese Artikel. Finn-

land

land und Gothland hat besonders große und wichtige Theerschweelereyen und Pechsiedereyen. An Theer führt Schweden jährlich über 70,000, und an Pech ohngefähr 20,000 Tonnen aus. Tornea, die nördlichste Handelsstadt in Schweden, verschickte allein im Jahr 1784, 7800 Tonnen Theer. Auch Rußland und Norwegen liefern viel Theer und Pech zum Handel. Desgleichen kömmt jährlich eine große Menge Theer und Pech, besonders Theer, aus Amerika nach Europa. Man rechnet, daß Europa jährlich über 100,000 Tonnen Theer aus Amerika zieht. Die amerikanischen Provinzen, welche viel Theer liefern, sind: Süd- und Nordcarolina, Virginien, Maryland u. s. w.

Hase. Lepus, timidus.

Der Hase hat sich fast in der ganzen alten Welt, auch in Nordamerika, verbreitet. Man findet ihn häufig in Schweden, Dänemark, Polen, Moskau; häufig in Frankreich, England, Teutschland; häufig in der Barbarey, in Egypten, auf den Inseln des Archipelags; auch giebt es viele in Lappland, wo sie zehn Monate des Jahres über ganz weiß, in den zwey heißen Monaten aber in ihrer gewöhnlichen Tracht, oder falb, erscheinen. In der Schweiz sind die sogenannten Berghasen ebenfalls im Winter weiß, und in Grönland sind diese Berghasen Jahr aus Jahr ein weiß. Diese Eigenschaft der nördlichen und alpinischen Hasen in Ansehung ihrer Farbe, ist mehrern Thieren dieser Gegenden gemein. Es finden sich auch schwarze Hasen in den Nordländern, aber sie sind selten, sie dienen blos für Naturalienkabinette. Die Hasen in den heißen Ländern, als Italien, Spanien, die Barbarey, Egypten, sind kleiner, als die der nördlichen

chen Länder. Ueberhaupt hat man bemerkt, daß es in den Morgenländern weniger Hasen, als in Europa, und im mittägigen Amerika wenige oder gar keine giebt, obgleich Virginien, Kanada, und die benachbarten nordamerikanischen Länder, daran keinen Mangel haben.

Dieses an unsern europäischen Tafeln so beliebte Thier, wird von den Morgenländern gänzlich verachtet. Wirklich hat das mahomedanische, und lange zuvor das jüdische Gesetz, den Genuß des Hasenwildprets, so wie des Schweinefleisches untersagt; aber gleichwol schätzten es die Griechen und Römer so sehr, als wir. Sein Wildpret ist in der That vortrefflich, sogar sein Blut, das uns unsere Hausmütter unter dem Namen Hasenschwarz, auf mancherley Art zubereitet, zu Tische bringen, läßt sich als das schmackhafteste und süßeste unter allen übrigen, sehr wohl genießen. Das Hasenwildpret ist indessen nicht von gleicher Güte. Das der Berghasen, und nächst diesen der Waldhasen, ist unter allen das beste, obgleich die Feldhasen etwas feister sind: den schlechtesten Geschmack haben die Sumpfhasen. Daß bey allen Arten Hasen das Wildpret des Weibchens (der Häsin) besser ist, als das des Männchens (des Rammlers), so wie auch, daß das Fleisch der jungen Hasen, weil es zärter, leicht verdaulicher und nahrhafter ist, als das der alten Hasen, so daß es fast jeder Kranke essen darf, weit mehr Vorzug hat, ist bekannt. Um einen jungen Hasen von einem alten unterscheiden zu können, muß man dem Thiere die Löffel (Ohren) von einander ziehen: giebt das Fell nach: so ist der Hase jung; hält es aber fest, so ist es ein alter Hase. Ein anderes sicheres Kennzeichen ist, wenn die Zehen der Läufe (Füße) über die Haare, womit die Pfoten besetzt sind, hervorragen: so ist gewiß der Hase alt. Ragen weder Zehe noch Haare hervor, zumal wenn sich die Löffel einreissen

lassen,

lassen: so mag er immer gebraten auf unserer Tafel erscheinen. Je älter er ist, desto länger muß man ihn hängen, und mürbe werden lassen, ehe er gebraten wird. Die Berghasen sind viel größer und dicker am Körper, brauner an Farbe, und haben mehr weiß unter der Kehle, als die Feldhasen. Um aber den Rammler von der Häsin zu unterscheiden, merke man: daß derselbe kürzer, röthlicher und stärker von Lenden ist, als die Häsin; er hat einen kürzern, rundern und dickern Kopf, einen längern Bart, und kurze, breite und weißliche Löffel, seine Hacken sind breit, und seine Zehen kurz und abgenutzt. Die Häsin ist dagegen größer und länger. Ihre Wolle auf dem Rücken ist grau und fällt ins schwärzliche. Ihre Hinterviertel sind nicht so weiß und breit als beym Rammler. Ihr Kopf ist mehr lang und schmal. Sie hat viel mehr Wolle an den Läufen, als der Rammler, und ihre Nägel sind länger und schärfer. Die meisten Sumpfhasen sind Rammler. Um die Hasen zum Genuß auf längere Zeit aufzubewahren, zieht man sie ab, und legt sie in Speisebier oder Essig, worinach sie dann, ehe man sie spickt und bratet, zuvor wohl ausgewässert werden müssen.

So willkommen uns die Hasen auf der Tafel sind, so wenig angenehm sind sie in den Gärten, Feldern und Wäldern. In den Getreidefeldern beißen sie die Halme unten an der Erde ab, und verzehren die Körner. Im Winter schälen sie die Rinde von den Bäumen, und verschonen, außer der Erle und Linde, fast keine Gattung von Bäumen. Und wie viel Schaden sie oft am Kohl und Gemüße in den Gärten thun, erfahren die Gärtner. Mittel, sie von den Bäumen abzuhalten, sind bereits im Artikel, Baum, angezeigt; und wie man die Gemüßegärten vor ihnen sichern kann, wird im Artikel, Kohl,

angezeigt werden. Unter ihre Verfolger, außer den Menschen, die sie bekriegen, gehören die Füchse, Wölfe, Ohreulen, Weyher, Adler, Raben, Krähen. Letztere thun ihnen viel Schaden, selbst wenn sie schon alt und erwachsen sind. Zwey Krähen können einen alten Hasen so gut stoßen, als ein Raubvogel. Nur der starken Vermehrung dieser Thiere haben es die Leckermäuler und Hasenhetzer zu verdanken, daß sie durch die Menge ihrer Feinde nicht schon längst gänzlich vertilgt sind.

Diese nützlichen Thiere gewähren uns, nächst ihrem Fleische, durch ihre Bälge einen zweyten bedeutenden Nutzen. Die Kürschner verarbeiten davon sehr viel, und da sie ein vortreffliches warmes Futter geben, so hält man sie sonderlich wider Flüsse, wider Erkältungen, für ungemein dienlich. Die weißen Hasenbälge haben einen ungleich größern Werth; sie lassen sich, wegen ihrer langen Haare, bequem zu Futter und Aufschlägen an Winterkleidungen, die gemeinen grauen aber zu gewöhnlichem Pelzfutter gebrauchen. Dann verarbeiten auch die Hutmacher zu ihren Hüten sehr viel Bälge, wozu sie aber nur die Winterbälge, wenn sie mit langen und feinen Haaren besetzt sind, und die sie in ihrer Sprache Grundhaare nennen, brauchen können, welche sie dann mit der Wolle vermischen. So verbraucht z. B. nur allein Böhmen jährlich 40,000 Stück Hasenfelle, und verfertiget die schönsten Hüte aus deren Haaren. Jedes böhmische Kammergut lieferte sonst jährlich 13 bis 1400 Stück. Vor ohngefähr 20 Jahren kosteten 100 Stück 20 bis 24 Gulden. — Man hat auch gelernt Garn aus den Hasenhaaren zu spinnen, und dieses zu Strümpfen, Handschuhen, Beinkleidern, Mützen und Zeugen zu verarbeiten. Vorzüglich verfertiget man dergleichen in Frankreich, daher auch aus Teutschland sehr viele

Bälge

Bälge dahin gehen. Unsere Hutmacher bezahlen jetzt für ein Pfund Hasenhaare einen Dukaten. — Noch einen eigenen Nutzen haben die Bälge zur Vertilgung der Flöhe. Man bindet nämlich ein Stückchen Hasenfell auf die Brust, in welches sich alle Flöhe versammeln und hier leicht gefangen werden. So hat auch der tolle Heliogabalus auf keinen andern Kissen liegen wollen, wenn sie nicht mit Hasenhaaren oder Rebhühnerfedern ausgestopft gewesen. — Die enthaarten unbeschädigten Hasenfelle werden endlich von Täschnern, Schuhmachern, Siebmachern, die beschädigten oder zerschnittenen aber von den Leimkochern genutzt.

Die Hinterläufte des Hasens brauchen die Vergolder, die Buchbinder, die Goldschmiede, zur Glätung des Goldes und Silbers. Und in der Arzeneykunst leistet das Hasenfett gute Dienste wider eingestochene Splitter, zu Erweichung großer Geschwüre, beschwerlicher Leichdornen, auch, hinter das Ohr geschmiert, wider die Zahnschmerzen.

Der Handel mit Hasenbälgen ist in Rußland, Teutschland, England und Holland beträchtlich. Von den Leipziger Messen gehen viele tausend Stück, ganze Fässer voll, nach England. Rußland führt jährlich über Petersburg und Archangel eine erstaunliche Menge Hasenbälge aus. Man schätzt, daß jährlich in Rußland mehr als eine halbe Million Hasen geschossen werden, welche dem Reiche 50,000 Rubel einbringen. Im Jahr 1786 wurden 37,713 Stück aus Archangel, und 279,822 Stück und 1757 Säcke aus Petersburg ausgeführt, die größtentheils nach Holland, Lübeck und Ostende gingen. Hamburg handelt stark mit russischen Hasenbälgen, und verkauft solche in Hunderten; die böhmischen und lithauischen aber in bestimmten Quantitäten von

104 Stück. Diese letztern werden besonders über Danzig, Königsberg und Elbing ausgeführt.

In Orenburg gelten gewöhnlich 100 Stück Hasenbälge 8 Rubel. — In Archangel gelten 1000 Stück weiße 140 bis 150 Rub.; 1000 Stück graue 38 Rub. — In Petersburg gelten Ukraische graue 140 bis 150 Rubel; Siberische weiße 110 Rubel; Rücken 1 Sack 2 Rub. 60 Kop.; Bäuche 1 Sack 2 Rub.; Russische weiße 1 Sack 2 Rub. 20 Kop.; Bäuche 1 Sack 1 Rub. 80 Kop.; gelbe Rücken 1 Sack 2 Rub.; Bäuche 1 Sack 1 Rub. 50 Kop. — In Kjachta gelten, weiße 1 Stück 11 bis 12 Kop.; Bäuche oder Rücken, 1 Sack 1 Rub. 70 Kop. bis 4 Rub. 35 Kop.; graue Russaki, 1 Sack, 7 Rub.; Pfoten, 2 ½ Rub.; weiße Ohren mit schwarzen Spitzen, gegerbt, 3 Rubel.

In Amsterdam zahlten die Hutmacher im J. 1788 für 1 Pfund Hasen-Rückenhaar 8 ¾ bis 9 Guld; Seitenhaar 80 bis 81 Stüver; Russisches Hasenhaar 120 bis 125 Stüver.

Haselhuhn. Tetrao Bonasia.

Das Haselhuhn gab ehemals nur auf fürstlichen Tafeln eine angenehme Speise, und in Böhmen und Schlesien beschenkten sich die Magnaten auf das Osterfest mit Haselhühnern. In der That gehört ihr Fleisch unter die wahren und schätzbaren Leckerbissen. Sie brüten gern unter Haselstauden, daher sie eben ihren Namen erhalten haben. In der Gegend Nürnbergs sind sie zahlreich. Auch giebt es eine Menge in den Wäldern am Fuße der Alpen, der Appenninischen und der Schlesischen Riesengebirge, in Polen, Lithauen u. s. w. Am häufigsten aber trifft man sie in Lappland und im Gebirge

birge Koten in Norwegen. Uebrigens gehört dieser Vogel zur hohen Jagd. Sein Fleisch ist viel weißer, als das Rebhühnerfleisch, läßt sich auch mürber braten, und ist gesund, leicht verdaulich, und giebt güte Nahrung. Sie werden wie andere Hühner gebraten, man läßt ihnen aber, zur Zierde, die Federn auf dem Kopfe.

Haselmaus. Glis Avellanarius.

Dieses in unsern Obstgärten so unwillkommene Thier, von welchem es eine große und eine kleine Art giebt, ist in allen gemäßigten Gegenden Europa's, auch in Preußen und Polen, in den gebirgigten Ländern, besonders in Krain, Kärnthen und Italien, zu Hause, weniger in Schweden und andern nördlichen Ländern. Ihr liebster Aufenthalt sind unsere Gärten, wo sie in den Löchern der Mauern nisten, an den an Geländer angebundenen Espalierbäumen hinauf laufen, und sich daselbst zu ihrer Nahrung die auserlesensten Früchte wählen. Vorzüglich ist die Pfirsche für sie ein Leckerbissen. Sie klettern auch auf Birn- Aprikosen- und Pflaumenbäume, und wenn es ihnen an solchen süßen Früchten fehlt: so fressen sie auch Mandeln, Hasel- und Wallnüsse, sogar Hülsenfrüchte, von welchen allen sie einen großen Vorrath in ihre Schlupfwinkel zusammen schleppen, die sich in wohlgewarteten Gärten in der Erde, oder auch in hohlen Obstbäumen, befinden. Die kleine Haselmaus hält sich am liebsten in Wäldern auf, wo sie sich in alte hohle Bäume verbirgt. Hier lebt sie von Haselnüssen und andern trocknen Früchten. Sie ist aber bey weitem nicht so häufig, als die große Haselmaus, zu finden. — Ehemals brauchte man die Bälge dieser Thiere, Kleider

damit zu füttern. Jetzt hat dieser Gebrauch aufgehört, weil die Bälge ihren häßlichen Geruch nicht verlieren. — Ein Thier, das keinen Nutzen bringt, vielmehr Schaden thut, muß man zu tilgen suchen; die nemlichen Mittel, die zur Tilgung der Feldmäuse dienen, dienen auch für die Haselmäuse. Man sehe dieserhalb den Artikel: Ratten und Mäuse.

Haselstrauch. Corylus avellana.

Der Haselstrauch verdient, wegen seines schnellen Wuchses und andern guten Eigenschaften, in der That mehr Aufmerksamkeit, als Viele glauben, die mit seiner Behandlung und Anwendung nicht hinlänglich bekannt sind. Er liebt besonders gern einen schwarzen feuchten Boden, auch einen Lehmboden und fetten Kies, kömmt aber auch fast in jedem andern Boden fort. Eine Plantage von Zellernüssen ist die allereinträglichste; denn ein Morgen Landes kann, im Durchschnitt, jährlich auf 100 Thaler benutzt werden. Dieser Strauch erreicht ein Alter von 30 bis 40 Jahren, aber schon im 20ten Jahre vollenden die aus Nüssen aufgewachsenen Sträucher ihr Wachsthum, und erlangen oft die Dicke von 5 bis 6 Zoll. Sein Holz dient zum Verkohlen, und wenn es alle 7 bis 10 Jahre abgetrieben wird, zur Feuerung. Es ist weiß, geschmeidig, weich, doch härter und zäher als das von Weiden, Linden und Pappeln. Vorzüglich nützlich ist dieser Strauch zu lebendigen Hecken um Gärten, Felder, und wenn gleich diese Hecken unten nicht dicht wachsen, so kann man die Zweige nnd Stangen doch, wegen ihrer Biegsamkeit, leiten, wie man will, und lebendige Zäune und schöne bedeckte Spaziergänge anlegen, wenn man sie in Reihen einen Fuß weit von

eins

einander pflanzt, und wie andere Staudenhecken erzieht; nur darf man in einer solchen Hecke auf viele Nüsse keine Rechnung machen, weil man die Stauden nicht zu starken Bäumen aufwachsen läßt. Hat man die Haselsträucher zu Schlagholz angepflanzt, so kann selbiges zum ersten Mal nach etwa 12 Jahren, nachher aber alle 6 bis 8 Jahre, abgetrieben werden. Die abgetriebenen Stangen dienen als Nutzholz, für die Siebmacher, zu Verfertigung der Böden in die Siebe, zu Gabelstielen, Dreschflegeln, Harkenstielen, Handhaben, Angelruthen, Spazierstöcken, Gartenstangen, Faßreifen und anderm kleinen Geräthe. Und aus den gespaltenen Schößlingen und der abgezogenen dicken Rinde, werden Körbe, Stühle und in Endland Schafhorden geflochten. Diese Horden sind so leicht, daß kleine Knaben selbige auf dem Felde hin und her tragen können.

Eine Hauptbenutzung eines Haselwaldes geben die Böttcherreife. So unsicher es indessen ist, ohne Lokalbesichtigung die zweckmäßigste Benutzung eines solchen Waldes zu bestimmen: so läßt sich doch aus Erfahrung ein sicheres Urtheil darüber fällen, zumal da die Schlaghölzer gewöhnlich eine sich ähnliche Mischung des Bodens zu haben pflegen. Vor allen Dingen ist zu untersuchen, ob bey der Schlagholzwirthschaft ein Zeitraum von 4 Jahren auf das stärkere Wachsthum der Stangen, oder auf den mehreren Zuwachs des Holzes, oder auf die Vermehrung der Stangen, Einfluß habe? Daß dies bey einem angenommenen Umtrieb von 12 Jahren der Fall sey, ist unleugbar. Auf einem Reviere, wo ein 20 bis 24jähriger Umtrieb festgesetzt ist, darf man nur die Distrikte von 12 und die von 16 Jahren beobachten, um die merklichste Verschiedenheit in Ansehung der Stärke des Holzes gewahr zu werden. Dasselbe erreicht im 16ten

Jahre

Jahre allerdings mehr Reife und Stärke, als es im 12ten schon möglich war, und giebt beym Abholzen eben deswegen einen so viel höhern Ertrag, daß derselbe den von jener 12jährigen Untriebszeit weit hinter sich läßt, obgleich im letztern Falle die abzutreibende Ackerzahl steigt. Da man auch die Hasel als ein Mittelgewächs zwischen den harten und weichen Holzarten ansehen muß, das sich jedoch mehr zu den erstern hin neiget: so ist auch darum der Umtrieb von 12 Jahren zu kurz, wenn das Holz zu einer völligen Reife und Stärke gelangen soll. Noch weniger räthlich ist daher ein zehnjähriger Umtrieb; bey diesem Alter ist es nicht möglich, daß das Holz nur einige Stärke, und der Stock die nöthige Dauer, besonders in der Folge, zum Wiederausschlagen erhalten kann.

Alles kömmt jedoch darauf an, wie theuer der Besitzer eines Haselwaldes seine Böttcherreife, die er von einem 12jährigen Stockausschlag erhält, verkauft, auch ob in den 4 Jahren, die das Holz beym 16jährigen länger stehen würde, viel Reife verwachsen und untauglich werden. Der gewöhnliche Preis für 1 Schock Faßreife ist 6 bis 8 Gr. Ein Schock davon gibt höchstens 3 Stück Wellen oder Reißigbündel, von denen das Schock zu 1 Thlr. 4 bis 6 Gr. verkauft wird. Hieraus ergibt sich, daß, wenn auch in den 4 Jahren, die der Wald länger stehet, so viel beywächst, daß ein Drittel mehr Wellen geschlagen werden könnten, der Verkauf derselben dennoch nicht so viel Ertrag, als bey jenem von den Reifen, liefern würde. Da in dem zwölften Jahre das Haselholz gemeiniglich im schönsten Wuchse stehet, nachher aber mehr in die Stärke wächst, in kleinere Aeste sich theilt, und eben dadurch zum Gebrauch für den Böttcher untauglich wird, so dürfte dieser Umstand allein schon den Besitzer zur Festsetzung einer 12jährigen Umtriebs-

triebszeit bestimmen. Hierzu kömmt noch, daß er den Wald in diesem Falle in einem Zeitraum von 48 Jahren viermal nutzen kann; was bey einer 16jährigen Umtriebszeit nur dreymal möglich ist. Empfehlen muß man jedoch dabey den Saftbieb, der bey einem guten wüchsigen Boden den Wiederwuchs am meisten befördert, und die Wurzelstöcke vor dem Ausgehen sichert.

Unser Haselstrauch gewährt uns aber auch noch manchen andern Nutzen. Die Chemisten und Apotheker bereiten aus dessen Holz das berühmte Haselholzöl. Die Weinküper brauchen die Späne dieses Holzes, und sie sind zur Zubereitung der Weine ein ganz unschädliches Ingredienz.

Die Haselstaudenkohlen dienen sehr gut zur Bereitung des Schießpulvers. Auch werden aus gesunden reinen Stöcken die von Malern, Bildhauern und Goldschmieden zum Entwurf ihrer Zeichnungen so geschätzten Reiskohlen verfertigt. Wiltenhayn erhielt aus $\frac{1}{4}$ Klafter oder $2\frac{3}{4}$ Zentner Haseln vom Stamme $8\frac{1}{4}$ Pfund Asche; diese geben $\frac{3}{4}$ Pfund rohe, und 20 Loth calcinirte Pottasche; und aus Haseln von der Wurzel bekam er von eben so viel Holz, 9 Pfund Asche und aus dieser 27 Loth rohe, und 30 Loth calcinirte Pottasche.

Die dunkelbraune säuerliche Brühe der Rinde giebt ziemlich dauerhafte Farben. Die Wurzel ist von einer schönen braunen und violetten Farbe, und gemasert. Sie dient zu vorzüglich schön in die Augen fallenden Drechslerarbeiten, läßt sich durch den Hobel besser, als die Stangen bearbeiten, und wenn man diese Arbeit mit einem Firniß überziehet, siehet sie den Schildkrötenschaalen gleich.

Die Haselkätzchen oder die männlichen Blüten, geben den Bienen reichlichen Stoff zu Wachs nnd Honig.

Die Maler verfertigen aus diesem Mehl ein Schüttgelb. Es läßt sich auch aus diesen Haselkätzchen oder Lämmerschwänzchen, wie sie einige nennen, ein wohlschmeckendes Oel pressen. Man sammlet zu diesem Endzweck die Kätzchen, wenn sie voll gewachsen sind, und gelblich werden wollen, doch ehe sie ihren Staub verlieren, trocknet sie in einem nicht zu heißen Backofen, und läßt sie in der Oelmühle pressen. Von einem Berl. Scheffel, den eine Person in einem halben Tage sammeln kann, erhält man 3 bis 4 Pfund Oel. Aber ich besorge, daß dieser Gewinn auf Kosten der Nüsse erlangt wird, und daß man von diesen so viel weniger oder vielleicht gar keine bekömmt, wenn die weiblichen Blüten von den männlichen nicht befruchtet worden sind, ehe man letztere abnahm. In diesem Fall wäre doch der Gewinn der Nüsse größer, weil diese mehr Oel geben, als die Kätzchen. — Noch einen wichtigen Nutzen geben diese Haselkätzchen: es sind nemlich dieselben ein bewährt gefundenes Vorbeugungsmittel wider die Fäule der Schaafe; ein Uebel, das bekanntlich großen Schaden anrichtet, und gewöhnlich bey anhaltender nasser Witterung und besonders da um sich greift, wo die Schaafe auf sumpfigen Wiesen und nassem Boden weiden müssen. Man streue den Schaafen im Frühjahr und Herbst etwas getrocknete Haselkätzchen unter das Heu, und fahre damit einige Wochen lang, zweymal wöchentlich, fort, bey anhaltender Nässe aber noch länger, und gebe auch in Sommertagen zuweilen etwas zu Pulver geriebene Kätzchen unter das Salz zu lecken. Dies Salz muß etwas feucht seyn, damit der feine Staub der Kätzchen daran kleben bleibe, und von den Schaafen nicht weggeblasen werde. Die Kätzchen sammelt man in einem Kasten,

und

und verwahrt sie auf dem Boden, wo keine Feuchtigkeit hinzukommen kann.

Die Haselnüsse, die in den Wäldern zu den Forstnutzungen gehören, gewähren einen nicht unbeträchtlichen Nutzen. Wir besitzen mehrere Arten, die nicht alle von gleicher Güte sind. Die Nüsse des 1) gemeinen bei uns in Wäldern und Hecken wild wachsenden Strauchs, sitzen theils einzeln, theis traubenförmig beysammen. Man nimmt ihn als die Stammart der beyden folgenden an. a) Die Zellernuß oder Pfundnuß. Sie unterscheidet sich durch ihre großen runden, oben plattgedrückten Nüsse; die Schaale ist braun und weiß gestreift, öffnet sich an der Spitze von selbst, und ihr Kern ist vollkommen und schmackhaft. b) Die Mandelnuß. Ihre Frucht ist lang, dünne, zugespitzt, die Schaale hellbraun, der Kern süß. Der grüne Kelch umschließt die Nuß beynah bis an die Spitze.

2) Die Lambertsnuß, besser: langbärtige, oder langbärtsche Nuß. Sie ist leicht von jenen zu unterscheiden, durch ihre mehr aufrecht wachsenden Zweige; durch den grünen Kelch, der die Nuß nicht nur ganz bedeckt, sondern auch noch über sie hervorsteht. Die Nuß selbst ist länglich, oben spitzig, an der Spitze mit einer feinen Wolle bedeckt; ihr Geschmack ist vorzüglich schön, die Schaale dünne. Hierzu gehören folgende Abarten: a) die rothe Lambertsnuß, Blutnuß; die Blätter des Strauchs fallen in das Braunrothe, und der Kern ist mit einer dunkelrothen Haut umgeben. b) Die weiße Lambertsnuß. Die Haut des Kerns ist weiß, der grüne Kelch bedeckt die Nuß nicht so weit, als bey der vorhergehenden.

3) Die baumartige Haselnuß. Der grüne Kelch ist fleischig, und mit vielen gefranzten Einschnitten ver-

sehen. Die Nuß ist kugelrund, oben platt, die Schaale dick und hart, der Kern voll und süß. Sie erwächst in einem hohen dicken Schaft, und bildet oben eine dichte Krone, in welcher die unten etwas spitzigen Nüsse in großen Büscheln beysammen sitzen. Aber kaum kann man diesen Haselnußbaum als eine eigene Art erkennen, da er in nichts von der wilden Art unterschieden ist, und man von dieser eben einen solchen Baum erziehen kann, wenn man aus einer Nuß einen einzigen Stamm aufschießen läßt, und alle übrige Wurzelsprossen tilgt.

Die Haselnüsse werden gemeiniglich roh gegessen. Auf den Nachtisch bringt man nur die großen Zeller- und Bart- oder Lambertsnüsse, welche sowohl frisch als trocken verspeist, und für Delikatesse angesehen werden. Es haben diese rothen Nüsse zugleich den Vorzug, daß sie keinen Wurm enthalten, weil der grüne sie ganz umgebende Kelch das Anbohren des Wurms verhindert. Man muß die Nüsse nicht eher abnehmen, als bis sie einen vollen Kern haben. Außerdem schwindet derselbe beym Trocknen gar sehr, und die Nüsse werden leicht ranzig; nimmt man sie aber in ihrer höchsten Reife ab, und trocknet sie, so bleiben sie einige Jahre gut. Zu trocken gewordene Kerne in den Schaalen, so daß sich die Haut nicht davon lößt, wirft man in eine etwas heiße Milch, und läßt sie eine Nacht darinn weichen. Getrocknete Nüsse verwahrt man in Beuteln, die man an die Decke eines trocknen und luftigen Zimmers hängt. In Kisten oder Schränken von Kienholz nehmen sie den Kiengeschmack an. — Getrocknete Lamberts- und Zellernüsse, wenn sie schon so weit trocken sind, daß sie im Herbst die Haut nicht mehr abgehen lassen, kann man gleichwohl bis ins Frühjahr frisch erhalten. Man packt sie schichtweise in ein Faß, noch besser, in einen weit geflochtenen Korb,

über-

überstreut jede Schicht mit Sand, und setzt sie in den Garten, oder an die freye Luft, wo Wind und Wetter dazu kann. So bleiben sie bis Ende Februars und Anfangs März frisch, lassen sich die Haut abziehen, und schmecken eben so gut, wie im Herbst. Verwahrt man sie aber länger: so fangen sie an zu keimen. Aus Mangel an Gelegenheit, die Nüsse auf diese Weise in freyer Luft aufzubewahren, kann es auch in einer Stube oder Kammer geschehen; wo man alle 8 Tage etwas Wasser auf den Sand gießt, und ihn mäßig anfeuchtet. So kann man die ganz trocknen Nüsse im Januar, Februar u. s. f. noch einlegen, nur muß der Sand recht rein und nicht moderig seyn. In sehr feuchtem Sande werden die Nüsse binnen 4 und 6 Wochen ihren frischen Geschmack behalten, nur dürfen sie nicht keimen. Man soll auch die Haselnüsse das ganze Jahr durch frisch erhalten, wenn man sie in eine Bouteille oder Zuckerglas thut, und sie in Keller stellt; oder wenn man das Glas mit den Nüssen in Sand setzt.

Die Haut der Haselnüsse ist ein wenig zusammenziehend, und ersetzt einigermaßen die erschlaffende Eigenschaft ihres Oels im Magen; allein der Hals wird davon desto rauher. Daher sind die trocknen Haselnüsse der Brust und dem Halse nachtheiliger, theils, weil ihr Oel älter geworden ist, theils auch, weil sie die Haut nicht fahren lassen. Die allzujungen und unreifen Haselnüsse hingegen, veranlassen Durchlauf und Ruhr. Wenn man etwas zu viel Obst gegessen hat, so werden Nüsse nach demselben zum Genuß empfohlen; denn sie halten an, und verhindern die vom Obst entstehenden Blähungen. Die rothen Lambertsnüsse stopfen den Durchlauf ganz gewiß, ohne eine Verstopfung zu Wege

zu bringen, nur darf man nicht zu viel auf einmal davon genießen.

Die Lambertsnüsse können auch statt der Mandeln in Suppen, Speisen, zu Torten, Conserven, Zuckerbrod, Makronen u. dgl. gebraucht werden. Man kann Brod, eine kühlende Milch, und ein Getränk daraus bereiten, das der Chokolade gleich kömmt. Man kann sie auch mit Zucker überziehen, und sodann als eine sehr gute, zu einem Glase Wein am besten angemessene Confiture genießen. — Man empfahl auch die Haselnüsse, wegen ihres flüchtigen Oels, als Kaffeesurrogat; aber die Versuche, die ein Stubenökonom empfahl, entsprachen nicht. — Außer dem Genuß, den die Menschen von den Haselnüssen haben, dienen sie zur Mast, so wie auch die Eichhörner, Haselmäuse und einige Arten Krähen große Liebhaber davon sind. — In Rußland färben sich die Damen das Haar mit den Nüssen; sie stecken die Kerne an einen Drath, brennen sie unter einem silbernen oder zinnernen Teller, so, daß sich der Ruß fängt oder anhängt. Diesen Ruß sammeln sie, vermischen ihn mit ein wenig Zucker, oder lassen ihn auch, wie er ist, und bewahren ihn in einer Dose. — Sogar aus den grünen Kelchen der Haselnüsse hat man sich bemüht, Nutzen zu ziehen; D. Handel hat durch verschiedene genaue Versuche sich überzeugt, daß man diese Kelche, statt des Sumachs, in der Gerberey brauchen könne. Es ist zu wünschen, daß man dieses wohlfeile inländische Produkt dem auswärtigen, theurerem vorziehe.

Endlich geben uns die Haselnüsse noch ein nicht unwichtiges Produkt, und das ist das Nußöl, oder Haselöl. Sobald die Nüsse von den Sträuchern abgeschlagen sind, werden sie mit Nußbrechern geöffnet, damit die Kerne

ganz bleiben. Hat man eine Quantität Kerne beysammen, so gießt man kochendes Wasser, worin vorher etwas Salz aufgelöst ist, darüber, und zwar so, daß das Wasser gleich wieder ablaufen kann; dann wird die äußere graue Schale abgemacht, die weißen Kerne auf einer Darre oder auf dem Ofen getrocknet, alsdann gestampft, und endlich das Oel daraus gepreßt. Oder: man stoße die geschälten und gedörrten Nüsse in einem Mörjer mit einer hölzernen Keule ziemlich sanft, daß sie wie ein Kuchen werden, gieße alsdann ein wenig heißes Wasser daran, und lasse es eine Stunde lang so stehen; hernach stoße man sie stärker, als zuvor, und presse sie zwischen zwey kleinen Bretern, oder vermittelst einer Presse, aus. Dieses vortreffliche Oel, das dauerhafter, auch weit süßer, als das Wallnußöl ist, dient nicht nur zum Brennen, sondern auch zu Speisen und zur Medicin, besonders so lange es frisch ist, und kömmt dem Provencer- und Mandel-Oele am Geschmacke vollkommen gleich. Am besten läßt sich dieses kostbare Oel in reinen Sauerbrunnenkrügen aufbewahren. Auch die Maler schätzen dieses Oel sehr, weil es gut trocknet und die Farben nicht ändert; sie brauchen es besonders bey der Bleyweißfarbe. In den Officinen nimmt man es zu den wohlriechenden Salben. Der Ertrag der Nüsse an Oel ist beträchtlich; gewöhnlich bekömmt man aus drey Pfund geschälten Nüssen zwey Pfund Oel. Verdorbenes und ranzig gewordenes Nußöl dient entweder zum Brennen oder zu Seife; 3 Pfund Nußöl gaben $4\frac{3}{4}$ Pfund weichliche Seife, die nach 2 Monaten noch $4\frac{1}{2}$ Pfund wog.

Der Handel mit Haselnüssen ist nicht unbedeutend. In benachbarten Städten sind sie, besonders vor Weihnachten, eine willkommene Waare. Ich sah sie schon bey ganzen Wagen zu Markte bringen, und Scheffel-

und Metzenweise verkaufen. Man bringt sie theils frisch, theils in reiner Luft getrocknet, zum Handel. Da wo sie in Menge gebauet werden, unterscheidet man sie gewöhnlich in drey Arten, nemlich in die gemeinen weißen, in die großen runden französischen und spanischen, auch lioner Haselnüsse, und in die Lamperts- oder Bartnüsse, welche auswendig eine rothe Schale haben. Von diesen letztern liefert besonders Sicilien eine große Menge und führt sie nach Maltha, Marseille, Genua, Livorno, Rom, Venedig, und Triest. Die großen runden sind die vorzüglichsten, sind aber mehrentheils mit der länglichen Sorte vermengt.

Der Seehandel liefert vorzüglich die spanischen Haselnüsse, welche groß und rund sind, die französischen, von gleicher Art, von St. Nazaire in Languedok, Beziers, Cette u. s. w., und die rothschäligen Bartnüsse aus Sicilien. Die großen runden von dieser Insel werden vorzüglich geschätzt. Wenn Jemand diese Nüsse mit Vortheil einkaufen will, muß er dem Eigenthümer schon im September Auftrag dazu geben, und sich ausbedingen, daß dieser die Nüsse im November liefere. Dann kann jener bey Zeiten seine Maßregeln nehmen, und die Waare kann noch vor der Absendung gehörig getrocknet werden. Man handelt die Nüsse in Sicilien nach Salma grossa, oder Salma von 16 Tomolt, und zwar aufgehäuftes Maas. - Die Ladungen geschehen zu Cefalu, Acquicella, unterhalb Taormina, wie auch zu Castel-d'Jaci, Catania, Terranuova, Termini, Catania. In Frankreich liefern besonders Aix und Grasse in der Provence, Beziers in Languedok. Die spanischen Nüsse kommen von Bilbao und Barzellona.

Haselwurz,

wilder Nardus, Hasenöhrlein, Mausöhrchen, Weihrauchkraut. Asarum Europaeum.

Es wächst diese Pflanze in ganz Europa in den Wäldern, im Schatten kleiner Gebüsche. Ein ökonomischer Nutzen ist nicht von ihr bekannt; nur der einzige technische, daß eine mit Wißmuth vorbereitete Wolle in ihrer stark schäumenden und gewürzhaft riechenden Brühe, Anfangs eine apfelgrüne, nach stärkerem Kochen aber eine hellbraune Farbe annimmt. Größer ist dagegen ihr medicinischer Nutzen, wovon im Krünitz eine Menge Fälle mitgetheilt werden, die sowohl Menschen als Vieh betreffen. Nur die Wurzel wird gebraucht, die eben so scharf, als die Aronwurzel, ist, daher selbige innerlich mit aller Vorsicht gebraucht werden muß. Dies ist der Fall mit der frischen Wurzel; da aber die trockne beynahe unkräftig wird: so hat ihr innerer Gebrauch jetzt sehr abgenommen. Die Viehärzte geben Wurzel und Blätter, mit Salz vermischt, den Kühen und Schafen zur Verhütung der Fäulniß im Leibe; auch die Wurzel allein zu einer Unze giebt man den Pferden, als ein kräftiges Mittel wider den Wurm.

Hauhechel,

Ackerhauhechel, Heuhechel, Heuschel, Stachelkraut, Stallkraut, Ochsenborche, Ochsenkraut, Aglarkraut, Weiberkrieg, Hartelheu, Harnkraut, Katzenspeer, Pflugsterz, Weipen, Schmalzhefen, Queckenkraut, Stuhlkraut, Kuhscheiße, Wetzsteinkraut, Ochsenhure, Ochsenburre. Ononis arvensis et Ononis spinosa.

Diese durch ganz Europa auf dürren, trocknen

Feldern wachsende Pflanze, muß auf Aeckern, Wiesen und Weiden, so lange sie noch jung ist, als ein wahres Unkraut vertilgt, und sammt der Wurzel ausgestochen werden; denn da diese Wurzeln kriechend und stark sind, so zerreißen sie leicht die Pflüge. Besonders ist die stachliche Art den Schäfern äußerst verhaßt, weil, wenn sie alt sind, kein Vieh sie frißt. So lange sie aber jung sind, vornehmlich die ungestachelte Art, frißt sie das Vieh gern, auch können sie dann als Gemüße gekocht werden. Es dienen auch diese Pflanzen gut zur Befestigung des Flugsandes. So sind sie auch in der Färberey nicht ohne Nutzen. Ein Absud von Zweigen mit Blättern war braungelb, vom Alaun trübe grüngelb, und das mit Alaun vorbereitete Tuch erhielt eine schwefelgelbe Farbe. Die mit Wißmuthauflösung vorbereitete Wolle, erhielt eine dunkle Nußfarbe, durch Zinnauflösung eine glänzende Zitronenfarbe, Baumwolle erhielt auf diese Weise eine schöne gelbe Farbe. — Bey Glashütten verdiente diese Pflanze angebauet zu werden, denn sie enthält ungemein viel Laugensalz. — Der meiste Gebrauch wird von selbiger in der Arzeneykunst gemacht. Man hält sie, besonders die Wurzel, für eröffnend, und bedient sich ihrer bey Verstopfung der Leber und der Milz, vornehmlich aber zur Beförderung des Urins. Diese ihre letztere Eigenschaft ist durch die Erfahrung längst bestätigt. Kranke, die schon 4 Tage lang die heftigsten Schmerzen, wegen Verstopfung der Harngefäße, erlitten hatten und in Todesgefahr waren, erhielten in wenig Minuten Hülfe, als man ihnen aus der Apotheke für 3 Kreuzer Hauhechelskrautwasser und Petersilienwasser, jedes zur Hälfte, holen und trinken ließ; die Wirkung soll unglaublich seyn. Man giebt auch diesen Trank den Pferden, wenn sie

nicht

nicht stallen können. Aber den Nieren- und Blasenstein aufzulösen ist dieses Mittel zu schwach.

Hauswurz, gemeine,
großes Hauslauch, Dachwurzel, Donnerbart, Duzblume, Mauerpfeffer, Wunderbar.
Sempervivum tectorum.

Diese artige, häufig als Hausmittel bekannte Pflanze, wächst in ganz Europa auf Dächern, alten Mauern und Hügeln. Wir wissen nur medicinischen Gebrauch von ihr zu machen. Denn ihr Saft hat eine kühlende und gelind zusammenziehende Kraft, und er wird in Fällen, wo starke Hitze ist, gebraucht. Er verhütet die Fäulniß der Säfte. Man braucht diesen Saft ferner gegen Verbrennen und bey andern äußerlichen Schäden, bey Schwämmchen, Leichdornen, bey Warzen, indem man diese oft damit bestreicht.

Hecht. Esox Lucius.

Der Hecht ist unter den Fischen im Wasser das, was der Wolf unter den Landthieren ist; er verzehrt alle andere Fische, die er zwingen kann; er ist ein gefährliches Raubthier. Sogar seines Gleichen verschont er nicht, wenn er Mangel an Fröschen, Kröten und anderer Nahrung hat; er reibet Alles auf, doch gewöhnlich die Karpen zuletzt, verträgt sich mit den Barschen noch am besten, frißt aber auch gern Gras. In Teichen und Seen, wo man bessere Fische gern vermehren will, ist daher der Hecht ein gefährlicher Fisch; nur dann pflegt man ihn einzusetzen, wenn sich die geringere Sorte Fische in zu großer Menge einfindet. Der liebste Aufenthalt

enthalt der Hechte in den Strömen ist da, wo altes Holz, Pfähle, Schilf und anderes Kraut steht, vorzüglich tiefe Stellen am Ufer. Auch nahe bey einem Wirbel, oder wo der Fluß eine Stauung macht, und unter Gesträuchen, welche sich über das Wasser neigen.

Die Hechte sind das ganze Jahr durch gut zu genießen, nur nicht in der Laichzeit, welche in den März und April fällt. Die Hornungshechte sind die niedlichsten; die Grasehechte sind den ganzen Sommer gut.

Man theilt die Hechte in Haupthechte, dieses sind die größesten; in Mittel: oder Schüsselhechte; und in Grashechte, als die kleinsten. Dann unterscheidet man sie in See:, Strom: Teichhechte. Und nach der Laichzeit: in Hornungshechte, weil sie im Februar, in Märzhechte, weil sie gegen Ende des Märzes laichen; diese sind etwas größer, als die vorigen, sind aber schlecht von Geschmack; und in Frosch: oder Paddenhechte, weil sie im April mit dem Frosche zu gleicher Zeit laichen.

Es lassen sich die Hechte sehr lange, zumal im Winter, in Flußwasser, in Trögen, in Fischkästen und Hältern erhalten. In letztere setzt man sie im November ein, um, wenn man will, frische Fische zu haben.

Wie man den Hecht aus dem Salze kocht, mit märkischen Rüben, mit Senf, mit einer sauern Brühe, mit Heringsmilch, mit einer holländischen Sauce zubereitet; wie man ihn bratet, spickt; wie man ihn mit Weinrauben, mit Sauerkraut zurichtet; angeschlagenen Hecht, gebösteten Hecht mit einer Kapernsauce bereitet, verstehen unsere Köchinnen und lehren die Kochbücher. Außerdem, wenn man die Hechte im Ueberflusse hat, werden sie auf mancherley Weise aufbewahrt: Man weidet sie aus, reiniget sie gut, zerschneidet sie in Stücken, und salzt sie ein; auch trocknet man sie an der Luft, oder man räu-

chert

chert sie, nachdem sie zuvor drey Tage im Salzwasser gelegen haben. In Ungarn salzt man diesen Fisch in großer Menge ein; auch in Frankfurt an der Oder. In Rußland, Liefland, trocknet man die im Sommer gefangenen und ausgeweideten Hechte und andere Fische ohne Salz, blos ausgebrettet und ohne andere Zurichtung, auf niedrigen Gerüsten an der freyen Luft. Könnte man in fischreichen Gegenden dieses nicht nachahmen, und manche Fische trocknen, um der ausländischen Stockfische zu entbehren, und mehr abwechselnde Speisen auf unseren Tafeln zu haben. Man kann auch den Hecht mariniren.

Was den Handel mit dem Hecht anbelangt: so fängt man sehr viele in der Oder und den damit verbundenen Flüssen, in der Spree und Havel, und daher kömmt es auch, daß zur Herbstzeit ein ansehnlicher Handel von Frankfurt an der Oder, Brietzen, Strelitz, Alt- und Neubrandenburg ꝛc aus damit getrieben wird. Der Haveler oder schwarze Hecht wird allen andern vorgezogen, und nach Viertelstonnen von 60 bis 64 Pfund, und zwar die Tonne für 18 bis 24 Thlr. verkauft. Diese Tonnenhechte oder Salzhechte werden vorzüglich zur Fastenzeit häufig verfahren. In Teutschland pflegt man sie mehrentheils aus Frankfurt a. d. Oder kommen zu lassen. Ungarn verfährt sie in großer Menge nach Oestreich, Polen und in die angränzenden Länder.

Heckapfel,

Splittapfel, Pyrus malus frutescens Münchh., Pommier de Doucin.

Der Heckapfel ist eine Varietät, nicht des Holzapfels, sondern des gemeinen Apfelbaums. Er macht schlechte und schwache Wurzeln, widerstehet also dem

Winde nicht gehörig, und dient daher nicht zum Espalierbaume, noch weniger zum hochstämmigen Baume, weil er nicht genugsames Holz treibt. Außerdem bleibt er zu vielen Nebenschüssen geneigt, und dieserhalb erwählt man ihn gern, nebst dem Johannis- oder Paradiesapfelbaum, von welchem unter dieser Rubrik nachzusehen, einzig und allein zu Bäumen, welche niedrig bleiben sollen, und gegen heftige Windstöße beschützt stehen. Da er frühzeitig mit eigenen Wurzeln versehene Ausläufer treibt, die stets vom Stamme etwas abstehen, oft aber einen Schuh weit davon aus der Erde kommen: so dient er vorzüglich zu Zwergbäumen, und noch mehr zu Obstorangeriebäumchen in Blumentöpfen, um gute Obstarten darauf zu propfen und zu veredeln. Dies ist nicht der Fall mit Wildlingen von hochstämmigen wilden Apfelbäumen, auch nicht mit Kernwildlingen anderer Apfelbäume, deren Ausläufer aus der Erde am Stamme oder aus den Hauptwurzeln hervorkommen, und immer überwurzelt sind, wenn man sie ausreißt. Es schicken sich also die Heckapfelausläufer vortrefflich zu Zwergbäumen und zur Scherbenorangerie, weil sie zwar, wie obgedacht, schlechte und schwache, aber doch häufige Wurzeltriebe machen, einen schlechten Stamm treiben, der aber zu einem dicken Busch erwächst; stehen selbige nun in guter Erde: so treiben die Stämme fast eben so stark, wie die frechsten Wildlinge; doch mit dem Unterschiede, daß sie sehr frühzeitig tragbar werden.

In Holland bedient man sich besonders zu diesem Endzweck des Heckapfels. Seine Wurzeln sind stärker, als die des Johannisapfelbaums, und die Schaale der ältern Wurzeln ist mehr dem Weißdorn ähnlich. Bey beyden erzeugen sich die Wurzeln in Büscheln, beym Heckapfel doch einzelner und nicht aus solchen Warzen,

die

die auch in freyer Luft zu Wurzeln auslaufen. Die Blätter haben eine hellgrüne Farbe, sind weicher im Anfühlen, von einer oval zugespitzten Form, tief gezahnt, und haben einen wellenförmig gekräuselten Rand. Die jährigen Sommertriebe von diesem sind gelblichgrün, vom Johannisapfel hingegen braunroth. Beyde treiben häufige Ausläufer.

Heckenkirsche, gemeine;

Hundsbaum, Aalbaum, Lausbaum, Fliegenheckenkirsche, Walpurgismay, Walpurgisstrauch, Hundskirschen, Teufelskirschen, Flückkirschen, Ahlkirschen, Beinrohrholz, Teufelmarterholz, Zweckholz, Bünholz, Beinholz, Metternholz, Mutterholz, Märterholz, Sälenholz, Sellenholz, Seelenholz, Röhrholz, Tabacksröhrchenholz, Strützern, Stretzern, Wolbertmay, Weelpermay, Sprözern, Purgirkirschen, Frauenholz, Zaunkirschen, Zäunling, Waldrinde, Waldwinde, falsche Schiesbeere, Faßpiepen, Fiedelrümpchen. Lonicera Xylosteum.

Dieser, zwey, drey, höchstens sechs bis acht Fuß hohe Strauch, wächst in allen Ländern Europa's in den Hecken und Waldungen, und erreicht ein Alter von 20 bis 30 Jahren. In Vermischung mit andern Holzarten, dient er sehr gut zu dauerhaften, lebendigen Brusthecken, breitet sich regelmäßig aus, macht keine Lücken, läuft mit seinen Wurzeln nicht aus, und läßt sich gern beschneiden. Seine Blätter lassen die Schaafe unberührt, aber seine Blumen werden fleißig von den Bienen besucht.

Sein

Sein Holz ist weiß, fest, knochenhart, und dabey sehr zähe. Da er schnurgerade lange Stammloden treibt, die zu sehr schönen Ladestöcken dienen, so werden sie von den Büchsenmachern und Jägern sehr gesucht. Man verfertiget auch daraus gute lange Tabacksröhre, Peitschenstiele, Spazierstöcke, Wieseurechen, Weberkämme, Schuhzwecken, Nägel u. dergl., und in Liefland braucht sie der gemeine Mann zu Pfeifenröhren, Stricknadeln. Das zu Kohlen verbrannte Holz dient für die Pulvermacher, und dieserhalb hat man neben den Pulvermühlen bey Harburg, eine Anpflanzung von diesem Strauch, wie auch vom Faulbaum, gemacht. Die kleinen rothen Beere dienen blos zur Aussaat, und für die Vögel, die sie gern fressen; bey Menschen erregen sie Stuhlgang und Erbrechen, wenn man sie in großer Menge genießt. In Kamtschatka brennt man von den Heckenkirschenbeeren, die man mit den Stengeln vom gemeinen Heilkraut oder Bärenklau (Heracleum sphondylium) gähren läßt, Branntwein.

Heckenkirsche, schwarze,
schwarze Hundsbeere, schwarze Lonicere.
Lonicera nigra.

Man findet diesen Strauch in Schlesien, Oestreich, Bayern, Sachsen, auch bey Jena, in den Zäunen und in bergigten Gegenden. Er wächst aufrecht, bis 5 Schuh hoch. Seine Beere sind schwarz. In den Buschhölzern, wo dieser Strauch und auch der vorhergehende befindlich sind, schlagen oft, nachdem sie abgebüscht worden, recht schlanke, gleiche Stammloden aus, welche die schönsten, glänzenden, knochenharten, steifen und dabey doch sehr zähen Ladestöcke für allerley Jagdgewehr liefern. Es sind

diese

diese Ladestöcke äußerst schätzbar, und sie erhalten ihre Schönheit durch gehörige Politur und Scheidewasserbeize. Da wo Gewehrfabriken sind, sollte es sich wohl der Mühe lohnen, in gutem Boden Plantagen von diesen Sträuchern anzulegen, und die Stämme gehörig zu behandeln, weil man solche sehr hoch nützen würde.

Heckenwicke. Vicia dumetorum.

Man findet diese Wicke hin und wieder in Teutschland, wo sie ursprünglich in den Zäunen und Hecken wild wächst. Man trifft sie auch wohl auf den Aeckern an, wo sie freylich unter dem Getreide als Unkraut zu betrachten, aber für sich allein doch ein vortreffliches Futterkraut ist. Sie ist nur noch zu wenig bekannt, und verdiente in der That einen eigenen Anbau, indem sie der Luzerne an Güte vollkommen gleich geachtet werden kann. Sie wächst schnell, bringt zarte Stiele und viele Blätter; sie giebt daher ein vortreffliches Heu. Ihre Wurzel ist ausdauernd. Wahrscheinlich hat der Mangel an hinreichendem Saamen die Oekonomen verhindert, Versuche damit zu machen. Aber man sollte ihn einzeln sammeln, in's Kleine anfangen, und ihn zu vermehren suchen.

Hederich, ächter, Ackerrettig, Heidenrettig. Raphanus Raphanistrum.

Ich habe bereits unter Ackersenf gesagt, daß die Oekonomen, selbst ökonomische Schriftsteller, beyde Pflanzen, weil sie gelb blühen, zu verwechseln pflegen, und so Alles, was unter dem Sommergetreide gelb blühet,

Hederich nennen. Aber beyde sind doch weit von einander unterschieden, wie ich bereits unter Ackersenf angezeigt habe, jede Pflanze gehört zu einer eigenen Gattung. Hier ist blos die Rede vom wahren Hederich.

Der Hederich erscheint am meisten unter dem Hafer, der Gerste, dem Flachs und andern Sommerfrüchten, und ist häufig ein den Körnerertrag sehr verminderndes, also höchst schädliches Unkraut, um dessen Ausrottung sich die Oekonomen schon längst alle Mühe gaben. Das Ausraufen kann allenfalls nur im Flachse geschehen, in andern Arten von Getreide würde das Jäten zu kostbar fallen. Die Abschaffung des, die Erndte vermindernden, einmaligen Ackerns zu Hafer, dagegen aber das zweymalige Ackern, einmal im Herbst und einmal im Frühling, wenn acht Tage zuvor gut, und hernach so oft der Hederich aufkeimt, geeget wird, vermindert ihn sehr, oder rottet ihn gar aus. Wer dies nicht thun will, der nehme seine Zuflucht zum Aufeggen der Saat. Beym Hafer hat dieses doppelten Nutzen, er wird gleichsam dadurch gepfropft; auch bey der Gerste beweißt das Aufeggen seine Kraft vollständig, man wird auf diese Weise den Hederich ohne Nachtheil loß. Dies Aufeggen, was mit einer, mit Schwarzdornen durchflochtenen, Egge geschehen kann, muß den sechsten bis zehnten Tag nach der Saat, doch aber bey trocknem Wetter geschehen, schon das tilget ihn häufig. Man fürchte nicht, daß das Eggen der Gerste schade; die wenigen ausgerissenen Pflanzen werden dreyfach ersetzt. Das, was vom Hederich nachwächst, muß man mit der Blüte oben, entweder mit Sensen oder mit Sicheln abnehmen, ehe das Getreide ihm an Höhe gleichkömmt. Das nemliche müssen vorzüglich diejenigen thun, die, doch mit Schonung des Herzblatts des Hafers, sich ihr

Ge-

Getreide nicht aufzueggen getrauen. Will man nun das oben Abgeschärfte zum Viehfutter nutzen: so muß man es mit Sicheln abschärfen lassen. Auf diese Weise wird der meiste Hederich getilget, und das, was von ihm nachwächst, kann den Getreideertrag nicht so sehr verringern, daß nicht der auszufegende Hederichsaamen diese Verminderung durch das Brennöl, das man daraus schlagen läßt, reichlich vergelten sollte.

Der Hederich, der auch, oft nicht unrecht, Knotenhederich genannt wird, ist ungleich schwerer auszurotten, als die andere Art Hederich, oder der Ackersenf; denn die Hederichknoten sind ungemein hart, verfaulen nicht leicht, und liegen, wie man aus Erfahrung weiß, wohl 12 Jahr unversehrt im Acker.

Es ist nützlich, die Verfahrungsarten mehrerer Landwirthe über einen so wichtigen Gegenstand, nemlich die Vertilgung des Hederichs, zu kennen. So sagte ein Landwirth 1789 im Leipz. Int. Bl. Nr. 39: Ich lasse das Feld zur Gersten-, Hafer- und Erbseneinsaat zeitig stoppeln, daß es im Frühjahr von Quecken rein und mürbe sey. Das Eggen geschieht aber erst in 14 Tagen nach der Aussaat, weil, wie bekannt, der im März und Anfangs Aprils ausgesäte Hafer, während dieser Zeit noch nicht, wohl aber der Hederich, aufgegangen ist, und hier thut die Egge zur Vertilgung des Hederichs vollkommene Wirkung. Dieses Frühjahr aber habe ich, wegen der Nässe, nicht einen Acker Land also behandeln können. Es fehlt aber auch nicht an Hederich. Sind die Felder so beschaffen, wie vorher gemeldet worden; so lasse ich den Hafer unterpflügen und nach 14 Tagen eggen. An die 20 Jahre habe ich also verfahren, und ich habe manches Jahr so wenig Hederich in den Haferfeldern gehabt, daß ich die Stengel hätte zählen

können. Das Unterpflügen des Hafers hat auch den Nutzen, daß er der trockenen Witterung länger, als der so aufgesäet ist, widersteht.

Ein anderer Landwirth vertilgte den Hederich von seinen Gerstenäckern auf folgende Weise: Wenn der Acker zu gehöriger Zeit gestürzt, die Stürzfurche gewandt, diese wieder eben geegget, alsdann mit Dünger versehn, und dieser ausgebreitet worden, so ließ derselbe die Saatgerste, nebst einem Fasse mit Wasser, auf den so zubereiteten Acker bringen. In dieses Faß schüttete er die Saatgerste metzenweise, rührte sie wohl um, und schöpfte den oben schwimmenden Hederichsaamen und die taube Gerste ab. Die so gereinigte Gerste säete er in den mit Mist gedüngten Acker, und pflügete selbige mit dem Miste unter. Wenn nun nach 4 bis 5 Tagen die im Acker noch zurückgebliebenen Hederichpflanzen erschienen, erst dann ließ er die untergepflügte Gerstensaat eineggen, wodurch der ausgeschlagene Hederich entwurzelt wurde, und auf dem Acker verdorren mußte. Auf diese Weise sah er sein Gerstenfeld von diesem Unkraute befreyet, und diese kleine Mühe belohnte ihn mit einer reichen Gerstenerndte. — Auf eine ungefähr ähnliche Weise verfuhr ein anderer Landwirth: er weichte seine, zur Aussaat bestimmte Gerste in Mistjauche ein, reinigte sie von dem oben aufschwimmenden Hederichsknoten, und sobald sie gekeimt hatte, säete er sie; so war er vom Hederich immer gänzlich befreyet.

Allen diesen Vorschlägen zur Vertilgung oder wenigstens zur Verminderung des so schädlichen Hederichs, füge ich noch folgende eines erfahrnen Landwirths bey: 1.) Man lasse vor jedesmaligem Pflügen den Acker durch die Schaafe abweiden. 2.) Nach der Erndte treibe man die Schweine auf die Stoppeln. 3.) Man dünge zweymal

mal hinter einander, einmal mit Kalk, das andere Mal mit Mergel, welchen letztern man auch in der englischen Grafschaft Norfolk dazu anwendet. 4.) Zum Beschluß dieser Behandlung lasse man zu behackende Früchte folgen; und 5.) wähle man zur Saat ganz reines Getreide. Auf diese Weise kann man den unangenehmen Gast, den Hederich, vertreiben.

Je trockner der Sommer ist, desto stärker wächst der Hederich, er erstickt das Sommergetreide ganz, weil er, wegen seiner tief gehenden Pfahlwurzeln, so leicht keinen Mangel an Feuchtigkeit hat. In diesem Betracht kann der Hederich dem Landwirthe wohlthätig werden, wenn heiße, trockene Sommer eintreten, wie das Jahr 1802, in welchem weder auf den Feldern noch Rainen Gras wuchs, und wo mancher Landwirth entweder seine Wiesen hätte abfüttern, oder sein Vieh verhungern lassen müssen, wenn der Hederich nicht in freudigem Wachsthume gestanden, und ihn aus der Verlegenheit gezogen hätte.

Wenn beym Brachpflügen die Zwischenzeiten so getroffen werden, daß vor dem letzten Pflügen der aufgegangene, und ziemlich hoch gewachsene Hederich wieder untergepflügt wird: so erhält man dadurch eine der vortrefflichsten grünen Düngung. In manchen Gegenden werden um Jacobi, in die mit Winterkorn zu Michaelis zu bestellende Felder, viele große weiße Rüben (Turnips) gesäet, unter welchen Rüben gewöhnlich vieler Hederich aufzuwachsen pflegt. Zieht man diesen aus, wenn die Roggensaatzeit einige Wochen vor Michaelis angehet, streuet ihn auf leichten Sandäckern aus, ackert ihn sogleich grün unter, säet das Korn in die Furchen aus, und egget es zu, so übertrifft der Roggen in dieser grünen Düngung allen andern Roggen im besten und gut

gedüngten Boden. Nur darf der Hederich nicht trocken zu solcher Düngung gebraucht werden, sonst wirkt er nichts.

Heide, gemeine, Heidekraut, Genst, Rehheide, Brüsch.

Erica vulgaris.

Wie bekannt, wächst diese Pflanze in allen europäischen Ländern häufig in trocknen Wäldern, und auf dürren, sandigen und unfruchtbaren Hügeln und Felsdern. Da sie oft ganze Forste und Reviere überzieht, welche man alsdann Heiden nennt, und da sie bey ihrem starken Anwuchse das Aufkommen des jungen Holzes hindert, so gehört sie deshalb mit Recht unter die schädlichsten Waldunkräuter. Zuweilen findet sie sich auch auf Aeckern ein, wenn sie nur ein Jahr Drösch oder Brache liegen, entkräftet sie außerordentlich, und breitet sich dermaßen aus, daß sie kaum auszurotten ist. Hier ist nun kein ander Mittel, als daß man die Aecker, auf welchen sie sich eingefunden hat, gar nicht Brache liegen lasse, sondern sie recht fett und oft dünge, weil Kultur und Dünger ihre Hauptfeinde sind.

Es ist schwer und mühsam, die Heide, die in Wäldern und ungebauten Orten überhand genommen hat, ganz zu vertilgen, um diese Plätze urbar zu machen. Dies kann nur durch Abbrennen; Ausreißen der Wurzeln, durch künstliche Ueberschwemmungen, und durch Verbesserung der Erdarten geschehen. Schon vor langen Zeiten war die gebräuchlichste Art der Vertilgung, das Abbrennen, wobey zugleich der Vortheil erreicht wurde, daß die zurückbleibende Asche den unfruchtbaren Boden düngte. Da aber dadurch nahe gele-

gene

gene Wälder und Dörfer leicht in Gefahr kamen, so kam das Heidebrennen ab, oder wurde verboten. Das Ausreißen der Wurzeln muß mit einem starken, tief einschneidenden Pfluge geschehen; oder wenn das, wegen vielen alten noch in der Erde befindlichen Stücken, nicht möglich ist, so muß man den Boden mit der Hacke umhacken, was freylich eine sehr mühsame Arbeit ist. Ist indessen der Boden so gefroren, daß man mit dem Pflugschaar noch unter die gefrorne Erde kommen und eingreifen kann: so läßt sich die Wurzel der Heide leicht mit den Erdschollen loßreißen. Ein besonderes Werkzeug zur Abräumung der Heide, findet man beschrieben und abgebildet in Krünitz Encyklopädie, wo auch noch ausführlichere Anzeige über die Ausrottung der Heide und Urbarmachung des Heidebodens zu lesen ist.

Bis hieher kennen wir die Heide nur von ihrer bösen Seite, aber sie hat auch in der That ihre bedeutend gute Seite. Da wo an anderer Weide Mangel ist, muß das Schaafvieh sich mit der Heide behelfen. So lange diese jung ist, fressen sie selbige freylich am liebsten, aber sie verachten sie auch im Winter nicht, und ist sie dann mit hohem Schnee bedeckt, so ziehen die Schäfer mit einer großen Krücke, Strich bey Strich den Schnee hinweg, wo nun die Schaafe die obersten Sprossen der Heide begierig abfressen. Oder man spannt an jedes Ende einer Stange ein paar Pferde, und streicht so den Schnee von der Heide ab. Da sie ein sehr trocken machendes Futter ist, so ist sie den Schaafen, besonders in nassen Jahren, ein sehr dienliches Futter, weil es sie wider das Faulwerden verwahrt. Immer wird aber die Heide nur ein Nothfutter bleiben, und es fragt sich, ob es den verschleppten Dünger bezahlt, wenn man die Schaafe auf eine solche Weide treibt? In einem

eben solchen Nothfall kann man auch im Winter das Rindvieh, sogar die Pferde damit füttern. Außerdem aber giebt das Heidekraut dem Rothwildpret eine gute Nahrung, das im Winter gern damit vorlieb nimmt. Auch sogar die Kaninchen und Seidenhasen fressen im Winter das trockne Heidekraut, sie lesen es selbst unterm Heu heraus, was Manchem vortheilhaft seyn muß, wenn er seinen Schaafen kein Heu entziehen kann, und doch seine ansehnliche Kaninchenzucht nicht Noth leiden lassen will. Desgleichen haben auch die Bienen an der blühenden Heide eines der besten Nahrungsmittel. Je wärmer die Witterung ist, je mehr Honig ist in der Blüte zu finden; kalte oder regnigte Witterung aber, ist der Honigtracht zuwider. Wenn sich indessen die Bienen von der Heide blos und allein nähren, so pflegt das Honig nicht von der besten Güte zu seyn, es bekömmt eine röthliche oder feuergelbe Farbe.

Die Heide zeigt sich auch auf noch andere Weise nutzbar. So dient sie in Gegenden, wo das Reißholz selten ist, zum Brennen. Man kann sie ferner zur Befestigung des Flugsandes sehr gut anwenden, und man sollte sie daher auf die trocknen Sandhügel säen; zu welchem Endzweck man den Saamen Ende Novembers sammelt, und ihn im Frühlinge kurz vor einem bevorstehenden Regen aussäet; er läuft dann sogleich nach einem Regen auf und wächst fort. Dadurch würde zugleich den Schaafen, dem Rothwilde und den Bienen Nutzen verschafft. Belegt man den besäeten Fleck hin und wieder mit Strauchwerk, so wird der Wind um so viel weniger den jungen Aufschlag aufreißen und verwehen können. — Ferner bedient man sich des Heidekrauts, statt der Faschinen, tiefe Wege und Löcher auszufüllen, die man alsdann mit Steinen und Erde bedeckt. — In Ermangelung

lung des Strohes streut man auch die junge und weiche Heide in die Ställe und Mistgruben; oder man legt schichtweise Mist und mit Heidekraut bewachsene Rasenstücke auf einen Haufen, bis alles vermodert ist, und düngt dann die Aecker damit. — Von dem hohen Heidekraute macht man Besen, die man z. B. im Lüneburgischen Heidebesen nennt, und häufig von da nach Hamburg bringt, wo man sie dann weiter nach Holland verführt; es dienen diese Besen unter andern zum Einspinnen der Seidenwürmer, denen man sie vorlegt; dann zum Kehren, zur Reinigung der Milch- und Küchengeräthe; und in Frankreich beschäftigt sich sogar eine eigene Fabrik mit der Verfertigung von Kleiderbesen aus den zarten Ruthen des Heidekrauts, die man Vergettes nennt; und eben der Biegsamkeit und Zähe dieser Ruthen wegen, dienen sie auch zu Bandwerk, und die Maurer mengen sie gern mit Stroh unter den Lehm. — In Schottland füllt man die Bettsäcke, anstatt des Strohes, mit den Blättern und zarten Zweigen des Heidekrauts, und in nördlichen Ländern braucht man es zur Bedeckung der Häuser. Ein solches mit Stroh und Heide gedecktes Dach liegt weit länger, als ein bloßes Strohdach, weil der Wind darin nicht so wüthen und es abdecken kann. Auch soll das Räuchern der Kammern und Kornböden mit dem Heidekraute, Ratten und Mäuse vertreiben.

Ferner bedient man sich in Schottland der Spitzen des Heidekrauts, wozu man ein Drittel Malz und etwas Hopfen nimmt, als ein Surrogat des Hopfens zum Englischen Bier (Ale). Noch wichtiger ist der Gebrauch des Heidekrauts, wegen seiner Bitterkeit und adstringirenden Kraft, zum Gärben des Leders, anstatt der Eichenrinde. Alb. Gesner empfahl zuerst das im Ofen getrocknete und

zu Pulver gemachte Heidekraut, und die damit zubereiteten Stücke Leder schienen gut; nur dauerte die Operation zu lang. Zwey Engländer, Thom. Rankin und Holt Waring, verbesserten die Erfindung, und legten sie 1766 dem Parlamente in England vor. Man läßt das Heidekraut in einem großen kupfernen Kessel drey Stunden lang kochen, gießt dieses Wasser in große Kufen, welche etwas erhaben stehen müssen, damit das Wasser wieder abgelassen werden kann. Wenn man nun diesem Wasser den Grad der Wärme gegeben hat, den das Blut vom frischgeschlachteten Viehe hat, also ungefähr 96 Gr. Fahrenh.; so legt man die Häute in den Kufen in dies Wasser. Eben dieser Grad der Wärme verursacht, daß das Wasser die Häute besser durchdringt und die Operation beschleunigt. Nur darf schlechterdings kein eiserner Kessel zum Abkochen des Wassers gebraucht werden, weil davon das Leder schwarz und hart wird; je öfter man das laulicht gewordene Wasser abläßt, je früher wird das Gärben beendigt. Es soll das Gärben mit Eichenlohe damit gar nicht in Vergleichung kommen. Nach andern Erfahrungen soll das Heidekraut blos zur Bearbeitung des Sohlenleders zu gebrauchen seyn. In der That sollte man doch, wegen dem Mangel an Eichenborke, auf das Heidekraut mehr Aufmerksamkeit verwenden. Im Jahre 1764, sollen 82,018, und 1765, 71,826 Fässer voll Heidekraut nach Irrland gebracht worden seyn.

Unser Heidekraut giebt auch Farbematerialе. Ein Aufguß auf getrocknete Stengel mit Blüten, gab eine feurig gelbrothe Brühe, welche von der Küchensalzsäure und Alaun röthlichgelb wurde; mit Alaun vorbereitetes Tuch erhielt eine pomeranzengelbe Farbe. Die Heide gehört vielleicht zu den wichtigsten Farbegewächsen. Auf der Hebridischen Insel Jura kochen die Einwohner aus

dem

dem Safte des obern Theiles dieses Krauts eine gelbe Farbe. Unvorbereitetes Tuch wurde mit der Brühe Lederbraun, mit Eisenvitriol vorbereiteres, Nußbraun; und mit Alaun vorbereitete Seide, röthlichbraun gefärbt.

Dieses unser verachtetes Heidekraut, giebt auch gute Kohlen; wer sollte das glauben? Bey Bourdeaux brennt man aus den großen Heidewurzeln und ihren Stöcken die meisten Kohlen. Nichts soll im Pflanzenreiche zu Kohlen geschickter seyn, als Heidekraut. Man erhält daraus eine harte feurige Kohle, die ihren brennbaren Grundtheil nur nach und nach fahren läßt. Wildenhayn erhielt aus einem kleinen Bauerfuder Heidekraut, welches er verbrannte, 2 Pfund 14 Loth Asche, und diese gab 9 Loth rohe, und 6 Loth calcinirte Pottasche.

Heidelbeere, gemeine,

schwarze oder blaue Heidelbeere, schwarze Besinge, Gandelbeere, Bikbeere, Blaubeere, Schwanzbeere, Staudenbeere, Roßbeere, Pikelbeere, schwarze Moosbeere, Birbeere.

Vaccinium Myrtillus.

Diese wegen ihrer schwarzen oder blauen Beere uns so nützliche Pflanze, wächst in allen europäischen Ländern, und zwar in den schattigen Wäldern der nördlichen Gegenden. Auch in der Schweiz und in Schwaben wächst diese kleine Staude häufig in Tannen- und Fichtenwäldern. In diesen sind ihre Beere dem Wilde, so wie auch den Feld-, Birk-, Hasel-, und Rebhühnern, den Fasanen und andern Vögeln, eine angenehme Speise. Die Lappen mengen sie unter die Käse, die sie von Rennthiermilch machen, und halten solche für einen Leckerbissen. Die Heidelbeerblüte

ist

ist für die Bienen von sehr großem Nutzen, und man pflegt gern die Bienenstöcke dahin zu tragen, wo diese Stauden in Menge blühen. Die jungen getrockneten Blätter leisten die Dienste des ausländischen Thees; getrocknet aber geben die ältern Blätter gute Matratzen und Kopfkissen für Personen, die mit langwierigen Flußschmerzen, oder der Gicht behaftet sind, welche die Federbetten nicht leiden können. Es ist auch diese Pflanze, wegen ihrer sauern und zusammenziehenden Eigenschaft, ein gutes Gärbematerial, und in Schlesien wird dazu die ganze Staude, die man daselbst Rausch nennt, mit Ausnahme der Wurzel, angewandt.

Den meisten Nutzen gewähren uns die süßsäuerlichen und weinhaften Früchte dieser Pflanze. Wir genießen sie theils roh, wenn sie noch frisch sind, theils auf mancherley Weise in unsern Küchen zubereitet, als: geschmort, als Kaltschaale mit Milch und Zucker, oder mit Wein, oder auch als Zugemüße gekocht, und mit Zucker bestreuet; als Suppe; in Kuchen und Torte u. s. w. Die frischen Beere lassen sich aufbewahren, wenn man sie in gläserne, wohl verstopfte, und mit einer Blase verbundene Flasche thut. Diese werden in kaltes Wasser auf das Feuer gesetzt. Wenn sie darin eine halbe Stunde gekocht haben, hebt man das Gefäß vom Feuer, läßt das Wasser erkalten, nimmt nun erst die Bouteillen heraus, und verwahrt sie im Keller.

Man kann auch die frischen Heidelbeeren mit Zucker einmachen, um sie als Beyessen zum Gebratenen aufzugeben. Zu diesem Endzweck werden sie mit genugsamen Zucker in einem Steintopfe gelinde geschmort, bis sie saftig sind, und alsdann in eben demselben Topfe, mit einem passenden Deckel, und einem Gewichte beschwert, im Keller verwahrt.

Getrocknet werden die Heidelbeere an der Sonne, oder durch Ofenwärme, worauf man selbige an einem Orte aufbewahrt, wo es weder zu kalt, noch zu warm ist.

Nicht nur der frische Genuß dieser Beeren, sondern daß sie auch ein gutes Farbematerial sind, gibt vielen armen Leuten Gelegenheit, Etwas damit zu verdienen. So bringt man uns allhier in Nordhausen vom benachbarten Harze diese Beeren in sehr großer Menge. In mehreren Gegenden der Lüneburger Heide wachsen sie in ungeheurer Menge, und sie werden jährlich in großen Quantitäten nach Hamburg und Bremen zur Färbung der Weine gesandt. Vielleicht giebt es keine Gegend, wo mehr Verkehr mit diesen Beeren getrieben wird, als in der von Haarburg; ganze Schiffsladungen gehen davon von hier nach Hamburg, Altona, und kaum sollte man es glauben, daß in den Jahren 1780 bis 1787 von diesen Bickbeeren, wie man sie in diesen Gegenden nennt, für 67,320 Thlr. von Haarburg in 187 Schiffen nach Hamburg transportirt worden ist, daran allein die Schiffer 1246 Thlr. verdient haben. Was mögen nun die Altonaer, Hamburger und Bremer nicht daran verdienen, die diese Bickberre zum Theil weiter nach Bourdeaux spediren, wie viel mehr nicht die Weinbrauer aller dieser Orte, die, vermittelst dieser Beere, geringe Franzweine in sogenannten Pontak, Medok verwandeln? Nur allein aus Haarburg gehen in der Heidelbeererndte täglich 150 bis 200 Menschen aus, um zu pflücken, oder die Beere mit hölzernen Kämmen abzustreifen, und diese Leute sammeln an 36,000 Küpen oder Tragkörbe für 1500 Thlr. Alle diese Beere werden gedörrt versendet, und an einem temperirten Orte lassen sie sich in Kisten Jahre lang conserviren. Daß die Weinhändler ihre schlechten Franzweine mit dem Saft der Heidel-

beeren in Pontak verwandeln, oder ihre abstehenden Weine damit wieder aufstutzen, ist keinem Zweifel unterworfen, indem man oft in denen aus Bourdeaux unmittelbar kommenden rothen Weingefäßen, die Beeren auf dem Boden derselben findet. Es erhalten auch alle auf diese Weise in Pontak verwandelten Weine die Farbe und den anziehenden Geschmack, den sie haben müssen, und diese Weinverbesserung ist denn doch immer gesünder, als alle andere Arten mit Alaun und Färbeholz. So schicken wir also unsern Heidelbeersaft in ganzen Oxhoften nach Frankreich und den Seestädten, und bekommen ihn zurück in der Gestalt eines dicken rothen Weines.

Eine solche rothe Heidelbeertinktur, wer sie kennen lernen will, wird auf folgende Weise bereitet: Man nimmt z. B. eine Metze frische Heidelbeeren, thut diese entweder in ein gut verzinntes kupfernes Kasserol, oder einen ganz neuen irdenen Tiegel, setzt diesen über mäßiges Feuer, und läßt sie kochen. So wie die Heidelbeeren recht kochen und anfangen Saft zu geben, so thut man ohngefähr ein Loth Cremor Tartari hinzu, rührt es mit einem hölzernen Spatel recht unter einander, gießt es hernach durch eine etwas feine Leinewand, und preßt alles rein aus. Diese Tinktur füllt man nun auf Bouteillen, gießt in jede derselben etwas von recht gutem, wenigstens zweymal abgezogenen Spirttus, und hebt alles an einem nicht zu warmen Orte zum künftigen Gebrauch auf.

Oder: Man zerquetscht die Beeren zu Saft, gießt dieses Muus in ein Tuch, und drückt den Saft aus. Zu einem Maas Saft wird ein halbes Pfund kleingestoßener Zucker gethan, und wenn dieser zerschmolzen ist, wird der Saft in Bouteillen gefüllt und an die Sonne gesetzt,

bis

bis er aufgährt, worauf derselbe durch ein zartes Haarsieb gegossen, wieder in reine Bouteillen gefüllt und in den Keller gesetzt wird. Von diesen Tincturen gießt man eine Portion in den Wein, den man à la Pontac bereiten will, mehr oder weniger, nachdem man ihn stark oder schwach gefärbt haben will.

Man kann auch Branntweine und Aquavite mit diesen Tincturen färben, wozu man noch kürzer gelangt, wenn man 1 eine Bouteille auf eine Quantität frische oder getrocknete Heidelbeeren, gemeinen guten Kornbranntwein gießt, dieses 8 bis 14 Tage extrahiren läßt, und das Flüssige dann durch Makulatur filtrirt. Mit einer kleinen Portion dieses Extrakts, kann man dann ein ganz Orhoft Branntwein sehr schön roth, dunkel oder hell, wie man will, sogleich färben. Auf das Residuum in der Bouteille kann man noch einmal Branntwein gießen.

Daß die Heidelbeere auch Branntwein geben müssen, ist leicht zu vermuthen. Man zerreibe sie zu Muus, verdünne sie etwas mit warmen Wasser, gebe ihnen eine kleine Quantität gute Bierhefe, und lasse sie gähren. Ist die Gährung geendiget, so destillire man die Masse gehörig. Man sagt, dieser Branntwein werde nicht recht helle, und empfiehlt beym Läutern nur ein Säckchen mit Holzasche hinein zu thun, so würde das Trübe ganz verschwinden. Aber kein geistiges Destillat darf trübe übergehn, wenn kunstmäßig verfahren wird, und man nicht allzuviel abdestillirt. Sey es aber auch, daß die Läuter durch Versehn trübe geworden, so wird der Branntwein bey der nochmaligen Destillation oder Rectification, schon hell und klar werden, wenn nichts dabey versehen ist.

So wie aus den Heidelbeeren Branntwein gebrannt werden kann, eben so läßt sich auch Essig daraus bereiten.

ten. Es versteht sich, daß die Beeren zuvor die Weingährung erlitten haben. Um aber zu jeder Zeit schnell einen Heidelbeeressig zu verfertigen, der dem Kirscheſſig fast gleich kömmt, stoße man eine kleine Portion getrocknete Heidelbeeren, nebst ausgemachten Kirschkernen, und etwas Zimmt und Nelken; gieße guten Weineſſig darauf, reibe alles scharf durch einander, und filtrire diesen Eſſig zu anderm guten Eſſig.

Der Färbeſtoff der Heidelbeeren theilt sich auch der Wolle, der Leinwand und dem Papiere mit. So bekömmt Wolle, mit Alaunwasser gekocht, eine violette Farbe, ungekochte Wolle wird blau, wenn man den Saft mit Alaun oder Kupferschlag vermischt, und dunkelblau, wenn Galläpfel dazu gesetzt werden. Wird der Saft mit dem vierten Theile Kalk, Grünspan und Salmiak vermischt und in Blasen aufgehangen: so wird solcher purpurroth und für die Maler nützlich zu gebrauchen; es ist dies eine geringere Sorte Lakmus. Auf Seide geben die Beeren eine unächte violette Farbe. Es verlohnte wohl der Mühe, noch mehr Versuche auf ächtes Indigoblau anzustellen. Die Schweden wissen eine gute violenblaue Farbe aus diesen Beeren zu ziehen, mit welchen sie die Strümpfe färben. Eben so färbet man auch in Island damit blau, und aus den Blättern dieses Strauchs wird daselbst auch eine grüne Farbe bereitet. — Frische Zweige gaben eine schmuziggraue Brühe, wodurch aber die mit Wißmuth vorbereitete Wolle dauerhaft zimmtbraun gefärbet wurde. — Eine gute violenblaue Waſſerfarbe für die Maler geben frische zerstoßene Heidelbeeren, wenn man den Saft daraus in einem neuen Topfe preßt, diesen über dem Feuer aufwallen läßt, ein Gläschen Eſſig und anderthalb Loth Alaun dazu thut, und in einer Blaſe, wie das Saftgrün, dörren läßt.

Heilkraut, gemeines,

teutsche, unächte Bärenklau; Bärenwurz, Kuhpastinak, Bärentatze, Bartsch, Porst.

Heracleum sphondylium.

Wenn manche Apotheker diese in ganz Europa in Wäldern, auf Wiesen, und an schattigen Orten wild wachsende Pflanze für die ächte und wahre Bärenklau (Acanthus mollis) geben: so betrügen sie, oder sind keine Kräuterkenner. Auf den Wiesen sieht sie der Landswirth nicht gern, und man muß sie hier und in Grasegärten auszurotten suchen, weil sich die Blätter beym Heumachen zu Pulver zerreiben, und die harten Stengel kein Vieh frißt. Nur wenn die Pflanze noch jung und zart ist, wird sie vom Rindvieh, auch von Hasen und Kaninchen, gern gefressen. Da sie unter denen im Frühjahre hervorkommenden Pflanzen zuerst mit erscheint, so kann man sie, so lange sie noch jung ist, nebst andern dergleichen Pflanzen, abschneiden, zerstampfen, und unter den Häcksel oder die Stede vermengt, den Kühen verfüttern. Zu eben dieser Jahreszeit pflegt auch der gemeine Landmann in manchen Gegenden die Blätter dieser Pflanzen, nebst andern jungen Kräutern, auch wohl mit Kohlsprossen, als Gemüse zu kochen, und er nennt diese seine erste grüne Speise im Frühjahre, das erste Grünkraut. Will man keinen Gebrauch auf diese Weise davon machen: so muß man diese Pflanze, um sie zu vertilgen, so lange sie noch zart ist, sammt der Wurzel ausstechen; oder wenn die Wiesen zu sehr damit überwachsen sind, so erreicht man am leichtesten seinen Endzweck, wenn man solche umpflügt, etliche Jahre mit Kartoffeln und Früchten bepflanzt, und

aldann wieder mit Klee und französischem Raygrase (Avena elatior) besäet.

Es lassen sich auch von der erwachsenen Pflanze die rohen Blumenstengel genießen, welche sehr süß schmecken. Nur hüte man sich beym Abschälen der, wie bey den Brennesseln, mit Stacheln besetzten Rinde, daß die Lippen sie nicht berühren, weil diese sonst augenblicklich aufschwellen, und dieser Schwulst sich im ganzen Gesichte verbreitet. Diese Rinde der Stengel und Blattstiele, wie auch die Wurzel, ist sehr scharf; erstere zieht auf der Haut Blasen, und kauet man sie, so erregt sie im Munde eine Entzündung.

In Kamtschatka wird das Mark der geschälten jungen Stengel und Blattstiele, wegen ihrer großen Süßigkeit, von den Einwohnern als ein Leckerbissen gegessen. Auch bereiten sie daraus, blos durchs Trocknen und Ausklopfen, eine Art von Zucker, und vermittelst der Gährung einen starken Geist. Sie sammeln nemlich im Jul. die großen Stiele der zu welken angefangenden Blätter in großer Menge, ziehen die Haut ab, indem sie selbige mit Muschelschalen behende abschaben, und lassen die Stengel an der Luft halb trocken werden. Dann binden sie sie in Bündel, und setzen diese wieder der Luft und Sonne aus. Nach einigen Tagen werden diese Stengel von dem verdickten, häufigen, süßen Safte, mit einem weißgelben Zuckermehle, wie gedörrte Feigen oder Pflaumen, überzogen seyn, und sie sehen nun wie Riemen oder dicke Bänder aus. Diese Bündel thun sie nun in lederne Säcke, und schütteln sie darin recht stark durcheinander, da sich denn der gelbweise Beschlag, der ein unvollkommner Zucker ist, und welcher beynahe den vierten Theil des Gewichts der Stengel betragen soll, im Sacke sammelt. Es ist zu vermuthen, daß

die

die Stengel der Pflanze selbst, wenn man sie noch zart sammelte, eben solche Zuckermaterie geben würden. Indessen wird dieser Puderzucker von den Kamtschadalen selbst, mehr zur Seltenheit, als zum Nutzen, abgesondert. Hauptsächlich geben sie das also zubereitete Kraut den Kindern zu essen, um sie vom Weinen abzuhalten. Auch zerschneiden sie bey jeder Mahlzeit eine Handvoll solcher getrockneter Stengel, weichen sie in Wasser ein, und setzen sie in einer Schüssel, mit den übrigen Speisen, auf den Tisch. Hiervon essen sie mit Löffeln, unter den übrigen meistens stinkenden Fischspeisen, das süße Wasser.

Wichtiger aber ist der Nutzen dieser getrockneten Pflanze, den die Russen den Kamtschadalen gelehrt haben, Branntwein daraus zu bereiten. Man gießt nemlich auf 2 russische Pud, oder 80 Pfund süßes getrocknetes Kraut, 4 Eymer lauwarmes Wasser, und legt, zur Gährung, entweder was von einer vorigen Destillation übrig geblieben, wovon aber der Branntwein einen üblen Geruch und Geschmack bekömmt, oder Beeren von der gemeinen Heckenkirsche (Lonicera xylosteum), wie unter diesem Artikel bereits gemeldet ist, dazu, oder man thut zur Masse Sauerteig.

Die Beeren verdienen indessen den Vorzug, weil sie besonders den Branntwein sehr stark und angenehm machen. Nach 24 Stunden ist die Masse schon zur Destillation fertig, und man bekömmt von obiger Menge wenigstens einen Eymer Branntwein. Das übrig bleibende Spülich ist den Kühen ein sehr angenehmes Futter. Gewöhnlich wird dieser Branntwein nur einmal destillirt und so getrunken; destillirt man ihn aber noch einmal, so wird er dermaßen stark, daß man ihn kaum trinken kann. Es soll aber dieser Branntwein eine besondere ätzende Säure bey sich führen, dabey unge-

mein durchdringend, also auch sehr ungesund seyn. Ein Beweis seiner schädlichen Eigenschaft ist der, daß man mit ihm sowohl, als auch mit dem abgezogenen Wasser, auf Eisen graphiren und ätzen kann; mit dem Kraute aber, wenn man es im Frühjahre ganz jung zerstößt, den Kindern mit diesem Safte die Köpfe schmiert und fest verbindet, das Ungeziefer schnell getödtet wird. Der Genuß dieses Branntweins soll auch sehr bald trunken machen, und die Menschen sollen davon ganz blau im Gesichte, unsinnig und toll werden. Aber das thut auch Kornbranntwein, wenn man ihn in solchem Uebermaaße, wie manche Russen, trinkt.

Außerdem werden die Blätter dieser Pflanze zum Färben des Branntweins gebraucht. Man sammelt sie im April oder May, und läßt sie schnell auf einem warmen Boden auf Horden trocknen. Dann zerreibet man sie zu Pulver, gießt in einer Bouteille Branntwein darauf, so erhält man nach einigen Tagen eine schöne grüne Tinctur, mit welcher man den Branntwein hell, oder dunkelgrün färben kann, nachdem man viel oder wenig zugießt. Das Wasser wird von diesen Blättern braungelb, und der Wein roth gefärbt. Mein Gewährsmann, der dies sagt, ist Germershausen; ich begreife aber nicht, wie Branntwein und Wein, die doch beyde geistige Flüssigkeiten sind, jener grün, dieser roth, von diesem Kraute gefärbt werden können!

Herbst-Zeitlose,

Zeitlose, Wiesenzeitlose, Lichtblume, Michelsblume, Hundshoden, nackende Hure, nackende Jungfer, wilder Safran, Wiesensafran, Spionblume, gemeiner Mattensafran, Herbstblume.

Colchicum autumnale.

Ein dem Landwirthe sehr unwillkommnes Zwiebelsgewächs, das in ganz Europa auf Feldern, Trifften, Wiesen, in Menge zu finden ist. Die Pferde fressen das Kraut, weder grün, noch gedörrt, und sondern es unterm Heu aus. Schaafe, die es gedörrt mit fressen, bekommen die Drehkrankheit, woran aber auch der Saame dieser Pflanze schuld seyn kann, der, so wie die Wurzel, ein wirkliches Gift ist. Auch ist das grüne Kraut der Gesundheit des Rindviehes nachtheilig, wenigstens schadet es der Milch und Butter; und die Hühner bekommen davon den Pips. Am gefährlichsten für Menschen und Vieh ist, wie kaum gedacht, der Saame dieser Pflanze, und da das Heu, unter welchem sich die saftigen Stengel und Blätter derselben in Menge befinden, sehr schwer trocknet: so hat man Ursache genug, diese Pflanze auszurotten. Aber eine gänzliche Vertilgung ist da, wo sie häufig wächst, fast unmöglich; man kann sie nur vermindern, und das geschieht am besten, wenn man die damit behafteten Wiesen einige Tage unter Wasser setzt, oder wenn man einen anhaltenden Regen abwartet, und sie dann durch Kinder ausziehn läßt; man bekömmt auf diese Weise, wo nicht immer die ganze Wurzel, doch wenigstens die lang gestielten Blätter und Stengel, die dicht über den Zwiebeln abreißen, wodurch selbige in Fäulniß übergehen.

Dieses Mittel hilft immer einige Jahre, nach welchen man es wiederholen muß.

Ohnerachtet der erwiesenen Schädlichkeit dieser Pflanze, hat man sie doch zu nutzen gesucht. Man hat aus der getrockneten Zwiebel Mehl bereitet, und dieses zu Brod in theuren Zeiten, ohne Nachtheil der Gesundheit, verwendet, weil die getrocknete Zwiebel ihre Schärfe verliert, auch in den Händen eines erfahrnen Arztes zum wahren Heilmittel in Wassersuchten und hartnäckigen Brustbeschwerden wird. Man erhielt auch aus diesen Zwiebeln eine sehr mürbe weise Stärke, die aber, wenn sie mit Wasser gekocht wird, ein bräunliche Farbe annimmt. Die Blätter dieser Pflanze sind ein sicheres Mittel wider die Läuse des Rindviehes, wenn man sie entweder zerquetscht, und mit dem Safte das Vieh abreibt, oder in Wasser kocht, und es damit wäscht. Man färbt auch die Eyer mit diesen Blättern. So trifft es auch hier ein, daß alle Dinge in der Welt ihr Böses, aber auch ihr Gutes haben.

Hermanns-Birn, Sanct.

Le Saint-Germain; Inconnue de la Fare; Poire Artiloire.

Es ist dieses eine große und ansehnliche Birn, von einem nachdrücklichen süßsäuerlichen Geschmacke. Sie wird Anfangs Decembers eßbar und dauert bis Ende des Märzes. Güte und Tragbarkeit der Baumes hängt sehr von Umständen ab, denn in kalten Gegenden ist er nicht so tragbar, als in wärmern, weil sein Holz nicht immer reif wird und leicht erfriert. Die Birn wird nie teig, aber in trocknem Boden bekömmt sie oft Steine. Zum Essen taugt sie doch so gut nicht, als zum Backen.

Im

Im Sicklerschen Obstgärtner, III. B., S. 275, ist sie beschrieben und abgebildet.

Herzkirsche, Büttners neue schwarze.

Es gehört selbige unter die größten Arten der schwarzen Herzkirschen. Ihr Fleisch ist nicht ganz weich, doch saftig, sehr dunkelroth, und der Saft häufig, und sehr färbend. Der Geschmack ist süß und vorzüglich angenehm. Von der gemeinen schwarzen Herzkirsche unterscheidet sie sich durch ihre mehr runde Form, dünnere Schale und weicheres Fleisch. Sie gehört zu den besten Kirschen ihrer Art, und reift mit der großen süßen May-Herzkirsche, auch wohl einige Tage früher. Im Obstgärtner, XXI. B., S. 201, ist sie beschrieben und abgebildet.

Herzkirsche, gestreifte, mit weichem Fleische.

Eine von Ansehen schöne, lachend ins Auge fallende Kirsche. Die Schale ist zart, dünn; das Fleisch zart und weich, und unter der Haut hat es einen starken Kranz von Fibern. Der Saft ist weiß, und hat einen honigsüßen erquickenden und stärkenden Geschmack. Diese Kirsche reift im Julius, und da sie nach und nach reif wird, so dauert sie über drey Wochen. Zum frischen Genusse ist sie unvergleichlich, wird daher zu andern wirthschaftlichem Gebrauche wenig angewendet. Der Baum trägt auch gut. Im 3ten Jahrgange des Garten-Magazins, S. 66, hat sie Hr. Sickler beschrieben und abgebildet.

Herzkirsche, gelbe.

Schwefelkirsche; gelbe Kirsche; Wachskirsche; Lederkirsche; Goldkirsche. Guigne jaune.

Die Haut dieser Kirsche ist dünn und scharf gespannt, überaus glänzend. Ihr Fleisch ist nicht so weich, wie bey der frühen schwarzen Herzkirsche, aber doch auch nicht so fest, wie bey der Knorpelkirsche. Es hängt etwas fest am Stein. Der Saft ist so weiß, wie Brunnenwasser, von einem erhabenen und der Honigsüße sich nähernden Geschmack, und leicht fließend. Sie reift Anfangs Julii, und ist zum frischen Genusse ganz vortrefflich. Im VIII. Bande des Obstgärtners, S. 234, ist sie beschrieben und abgebildet.

Herzkirsche, kleine goldgelbe; kleine Ambra-Herzkirsche.

Auch an dieser Kirsche ist die Haut straff über das Fleisch gespannt, und sehr glänzend, läßt sich auch leicht abziehen, weil sie zähe ist. Das Fleisch ist etwas fest, oder doch nicht so weich, als bey ihrer vorhergehenden Schwester. Vor der wahren Reife hat ihr Geschmack viel Bitteres, bey voller Reife aber verliert sie es, und geht in eine angenehme Süßigkeit über. Der Stein hängt an den Kanten fest mit dem Fleische zusammen. Sie reift in der zweyten Hälfte des Julius, und ist eine gute Tafelkirsche. Der Obstgärtner hat sie im XVIII. Bande, Seite 261, beschrieben und abgebildet.

Herzkirsche, die Ochsen.

Diese große, schwarzbraune Kirsche, hat eine etwas starke Haut, ein weiches Fleisch, und viele und starke Fibern. Ihr Saft ist dunkelroth und in ziemlicher Menge vorhanden. Der Geschmack ist süß, aber nicht sehr nachdrücklich. Sie wird zu Ende des Julius reif, und ist zum frischen, kühlenden, durstillenden Genusse eine gute Kirsche. Im XVII. Bande des Obstgärtners, S. 237, ist sie beschrieben und abgebildet.

Herzkirsche, die Perl-,

Ihre lebhafte wachsgelbe Grundfarbe mit hellroth illuminirt, gewährt einen schönen Anblick. Die Haut ist straff über das Fleisch gespannt, ziemlich zähe und glänzend. Das Fleisch ist fest und weißgelb. Auch der Saft ist weiß, von einem sehr angenehmen, süßen und würzhaften Geschmacke. Sie reift zu Ende des Julit, und ist eine sehr gute Tafelkirsche. Der Obstgärtner beschreibt und bildet sie ab im XXI. B., S. 277.

Herzkirsche, die rothe; Pfälzerkirsche.

Diese überall hellrothe, nur bey höchster Reife etwas dunklere Kirsche, hat eine dünne und zähe Haut, so daß sie sich leicht vom Fleische abziehen läßt. Das Fleisch ist sehr zart, der Saft hellroth, von vielem süßen, doch hintennach etwas anziehenden, erfrischendem Geschmacke. Sie reift vom Anfange des Julit bis zur Mitte desselben, höchstens drey Wochen, und ist zum frischen Genusse sehr gut. Im XVI. Bande des Obstgärtners, S. 163, ist sie beschrieben und abgebildet.

Herzkirsche, die saure;

Herzkirschweichsel. Griotte de Chaux; Grosse Cerise de M. le Comte de St. Maure.

Diese schwarzrothe und glänzende Kirsche hat ein zartes Fleisch. Ihr Saft ist hellroth, in ziemlicher Menge vorhanden, und der Geschmack ist säuerlichsüß und stärkend. Sie reift in der Mitte des Julii, und ist zu jedem Gebrauch eine sehr gute Kirsche. Der Baum trägt auch reichlich. Im VIII. B. des Obstgärtners, S. 149, ist sie beschrieben und abgebildet.

Herzkirsche, große schwarze;

frühe Herzkirsche; schwarzes Taubenherz. Guignier à gros fruit noire; Grosse Guigne noire.

Diese allgemein bekannte Kirsche hat eine dicke, sehr dunkelrothe, fast ins Schwarze fallende Haut. Ihr Fleisch ist nicht sehr weich, hängt aber sehr am Stein. Auch ihr Saft ist dunkelroth, ungemein süß und erfrischend, hat einen kleinen angenehmen bittern Nachgeschmack. Wenn aber die Kirsche am Baume überreif wird, oder von vielem Regen aufspringt, was bey dieser Kirsche leicht geschieht: so wird der Geschmack unangenehm und fad. In ihrer rechten Zeitigung, die meistens im Julius fällt, ist sie also zum frischen Genusse unvergleichlich. Der Obstgärtner hat sie im IV. B., S. 303, beschrieben und abgebildet.

Herzkirsche, große schwarze, mit festem Fleische; Glanzkirsche; schwarze Lothkirsche; Blutherzkirsche; Prinzenkirsche; Cederkirsche; späte Herzkirsche; schwarze spanische Kirsche; Knorpelkirsche. Lederkirsche. Bigarreau à gros fruit noir.

Haut und Fleisch dieser Kirsche ist fest und zähe; letzteres hängt fest am Steine, und läßt sich mit dem Messer schneiden, ohne es zu zerdrücken. Der Saft ist dunkelroth und hell, aber nicht so leichtfließend, als bey der vorhergehenden. Der Geschmack ist süß und angenehm, würzhaft und stärkend. Sie unterscheidet sich von der vorhergehenden durch die mehrere Härte ihres Fleisches, und durch ihren größern Glanz. Sie reift auch später, nemlich zu Ende des Julii, und der Baum trägt gut. Im VI. B. des Obstgärtners, S. 212, ist sie beschrieben und abgebildet. Ihr Gebrauch ist wohl immer der frische Genuß vom Baume.

Herzkirsche, kleine schwarze frühe.

Petite Guigne noire.

Diese kleine, ganz schwarze und glänzende Kirsche, hat ein sehr zartes, obschon nicht ganz festes, doch auch nicht ganz weiches Fleisch, das den Kern nicht leicht fahren läßt. Die Haut ist etwas dick und zähe. Sie reift in der Mitte, oder gegen Ende Junii, und ist zum frischen Genusse sehr gut. Mit ihrem Safte ließe sich vielleicht färben, denn er ist dunkelroth. Der Obstgärtner hat sie im XVII. B., S. 172, beschrieben und abgebildet.

Herzogen-Kirsche;

alte Königs-Weichsel; Erzherzogs-Kirsche.

Cerise Royale; Cerise de Montmorency;

Royale ancienne.

Eine der vortrefflichsten Kirschen, die wegen ihres Geschmacks vorzüglich verdient angebauet zu werden. Unter den Weichseln, dahin sie wegen ihrer runden Gestalt gehört, ist sie die erste im Jahre. Ihre Haut ist dünn, und ihre Farbe, wenn sie recht reif geworden ist, dunkelroth. Das Fleisch ist außerordentlich zart und weich, und verschwindet gleichsam auf der Zunge. Der Saft ist hellroth und überflüßig vorhanden. Der Geschmack süßsäuerlich, erhaben und sehr erfrischend, doch verliert sich das Säuerliche immer mehr, je reifer sie wird. Sie reift im Julio. Wenn man sie im Ueberflusse hätte, könnte sie wohl, außer dem frischen Genusse, zum wirthschaftlichen Gebrauche den besten Kirschwein geben. Im II. B. des Obstgärtners, S. 210, ist sie beschrieben und abgebildet.

Heu.

Im Artikel Gras, habe ich bereits den Vorzug mancher unserer Grasarten, vor den Futterkräutern und Kleearten, angezeigt. Wenn auch gleich unsere natürlichen Wiesen diese vorzüglichern Gräser nicht erzeugen, so dürfen wir doch auch die geringern, mit mancherley andern Pflanzen vermischten Gräser, nicht verschmähen; wenigstens müssen wir verstehen, diese sowohl, als die künstlichen Wiesen, auf die vollkommenste Weise zu Heu zu machen. Welchen großen Einfluß ein gutes Heu auf die Viehzucht hat, ist bekannt; es befördert die

Ge-

Gesundheit und das Gedeihen des Viehes, wie gesunde Nahrungsmittel dem Menschen gedeihen, und eben dadurch wird es ein Hauptmittel, den landwirthschaftlichen Handel empor zu bringen. Es ist gewiß, keine Nation weiß den Werth eines guten Heues besser zu schätzen, als die englische. Hier steht die Viehzucht auf dem höchsten Gipfel. Es giebt da sogar Landwirthe, die alle ihr Getreideland in Wiesen verwandelten, und ihr Brod kauften. Sie standen sich gut dabey, weil man ihnen das überflüßige Heu theuer bezahlte. Ich wage es nicht, meinen teutschen Landsleuten diese Methode anzuempfehlen, auch möchte ich sie selbst nicht befolgen, aber wahr ist es, daß wir wenigstens in der Kunst des Heumachens, den Engländern nachahmen sollten.

Eine überall in Acht zu nehmende Hauptregel ist, daß das Heu zwar wohl getrocknet, aber nicht überflüßig abgedörret werden müsse, weil es letztern Falls ohne Kraft und Geschmack fürs Vieh ist, auch sich zu sehr zermürmelt und vermindert. Es darf daher das Gras nicht zu ungleich trocknen, oder von starker Sonnenhitze ausgezogen werden, wodurch es seiner meisten Kräfte beraubet wird; auch vor Regen, und in der Nacht vor Thau, muß man es bewahren. So darf es sich auch nicht erhitzen und in Gährung gerathen, denn diese ist der erste Grad der Fäulniß. Hieraus läßt sich nun bestimmen, wie das Heu auf den Schwad auszubreiten, wie es umzuwenden, und in kleinere oder größere Haufen zu setzen ist.

Auf die rechte Zeit des Mähens ist besonders zu sehen, denn gerade auf die erste Heuerndte kömmt alles an, die folgende ist dagegen immer nur Kleinigkeit. Auf wohl gewarteten Wiesen kommen die gemeinen Arten der Gräser Ende Mayes, oder Anfangs Junii, zur

Blüthe,

Blüthe, und das ist die rechte natürliche Zeit, sie zu mähen. Die Güte alles Heues kömmt auf die Zeit an, wenn es geschnitten, und auf die Art, wie es geschnitten worden. Die wahre Zeit der Heuerndte ist also, wenn die mehrsten Gräser zu blühen anfangen. Außerdem bestimmt man auch diese Zeit nach dem Naturkalender: so ist in vielen Gegenden die erste Heuerndte zur Zeit der ersten Lindenblüthen, und die zweyte, bey Reifung des Saamens des Klapperkrauts (Rhinanthus crista galli). Die Halme müssen völlig ausgewachsen seyn, und das Gras muß seinen Grad der Reife erlangt haben. In dieser Beschaffenheit befindet es sich zur Zeit der Blüthe. Dann sind seine Blätter grün und schön, und man muß es mähen, wenn es die schöne grüne Farbe und Güte behalten soll, die am Heu besonders geschätzt wird. Schießt aber das Gras in Saamen, so werden dessen Blätter braun, sie bekommen den ersten Grad des Verfalls, und diese schlechte Farbe theilt sich dem Heu mit. Das Wenden und Trocknen des gemäheten Grases kann die grüne Farbe des Heues zwar erhalten, aber nicht geben, wenn sie nicht in den Halmen und Blättern vorhanden ist. Wird das Gras zu früh gehauen, da es nur eben zur Vollkommenheit gediehen, und noch nicht geblüht hat, so ist die Farbe gar zu grün, und der Halm hat noch nicht alle Vollkommenheit. Auch kömmt der angenehme balsamische Geruch des Heues auf die rechte Zeit des Schneidens an, damit die besten Säfte im Halme bleiben, und beym Trocknen nur das Wässerige verfliegen möge, das zubereitete Wesentliche aber des Safts, welches eigentlich den Geruch giebt, zurück bleibe. Aus diesem Grunde hauet der Landwirth sein Gras wenn es blühet, das heißt, wenn es im Zustande seiner Vollkommenheit ist; wenn bey vollen und frischen Köpfen des

Grases

Grases die untersten Theile desselben anfangen braun zu werden und zu verfallen; dann ist es schlechterdings Zeit zum Abmähen. Indessen sind die Grasarten einer Wiese gemeiniglich so mannigfaltig, daß sie nicht alle zu einer und eben derselben Zeit blühen können; dann erwählt man die Zeit, wo wenigstens die meisten Gräser blühen. Daß übrigens der Mäher fein tief mähe, um der Erndte und auch dem künftigen Nachwachse nicht zu schaden, versteht sich von selbst; nur bey trockner Witterung, wenn man Gras zur Fütterung des Viehes abhauet, darf es ja nicht so tief, als gewöhnlich, geschehen, weil es dann ausdorrt und sobald nicht wieder wächst. Aus diesem Grunde erhält man auch weniger Grummet, wenn es einige Tage nach dem Abhauen nicht regnet.

Die folgende weitere Behandlung des abgemäheten Grases ist vielleicht die vorzüglichste. Den nemlichen Tag, da es abgemähet worden, läßt man es unangerührt in Schwaden liegen. Den folgenden Tag breitet man es auseinander, wendet es oft, und wenn es seyn kann, alle Stunden, und bringt es Abends, ehe der Thau fällt, und weil das Gras noch warm ist, in kleine Häufchen beysammen. In diese nur ganz lose eingelegten sogenannten Windhäufchen dringt Wind und Luft hinein, und trocknet sie; daher man diese Arbeit Windheumachen zu nennen pflegt. Den folgenden Morgen, wenn der Thau abgetrocknet und kein Regenwetter eingefallen ist, in welchem Falle die Häufchen unangerührt gelassen werden, werden sie wieder dünne auseinander gebreitet, oft gewendet, und so lange damit fortgefahren, bis das Heu trocken ist. Ist selbiges meistens trocken, so macht man Abends die Windhaufen größer; früher darf das aus dem Grunde nicht geschehen, damit der zu groß gewordene Haufen durch die noch zu viele innere Feuchtigkeit das

Heu nicht in Schweiß bringe, wodurch es an seiner Güte schon viel verlieren würde. Sollten aber die Windhaufen dennoch schwitzen, so werden sie des Morgens wieder auseinander gebracht, und gehörig getrocknet. Nie darf aber das Heu allzu trocken werden, was in sehr heißen Sommertagen sehr leicht geschieht; der Abgang ist dann zu groß, weil Halme und Blätter gleichsam in Staub sich zermalmen.

Wenn nach dem Abmähen des Grases Regenwetter einfällt: so muß man das Gras in seinen Schwaden unangerührt liegen lassen; oder, wenn die Schwaden allzu dick und hoch liegen, und durch und durch naß geworden sind, muß man sie nur mit den Harken umwenden, aber nicht auseinander breiten. Wenn diese Arbeit bey anhaltendem Regen nicht am zweyten Tage geschehen kann, so ist es genug, wenn sie am dritten geschieht. Sind aber die Windhaufen beregnet, so werden sie nicht eher auseinander genommen, bis daß die äußere Nässe wieder abgetrocknet ist. Und geschieht es, daß das ausgebreitete Heu vom Regen naß wird, so kehrt man es nicht eher um, bis daß es wenigstens auf der Oberfläche abgetrocknet ist.

Es giebt Wiesen, welche ein grobes, saures, auch wohl ein bitteres Heu, wenn viel Bieber- oder Fieberklee (Menyanthes trifoliata) darunter ist, geben, das vom Vieh ungern gefressen wird, wofern solches Heu, das meistens auf nassen oder sumpfigten Orten gefunden wird, nicht ausgelegen, d. i. viele Tage hindurch auf dem Schwad gelegen; oder, wenn es bitter ist, einen guten Regen ausgehalten hat, indem die Bitterkeit hierdurch gemildert, oder in etwas ausgezogen wird. Kömmt kein Regen, so muß dergleichen Heu desto länger liegen, und durch Luft, Sonne und Thau gemildert werden.

Das

Das Vieh nimmt es höchst ungern an, und hungert lieber, wenn dergleichen Heu nicht recht ausgelegen hat.

In England schätzt man das dasige, sogenannte grüne und bräunliche, Heu sehr. Jenes behält seine ganz grüne Farbe einige Jahre hindurch; dieses das braune, behält seine Farbe eben so lange, übertrifft jenes aber noch an besserm Geruch. Das grüne Heu wird also gemacht: Sobald das Gras abgemähet worden und etwas gelegen hat, wird es umgekehrt, und zwar bey recht stark scheinender Sonne. Das Heu wird sehr oft gewendet, um es schnell zu trocknen und der Sonnenhitze bald möglichst zu entziehen, welche es sonst ausziehet und bleich macht. So bald es trocken ist, wird es unter Obdach gebracht, oder in offenen Stapeln oder Feimen aufbewahrt. Diese Bereitungsart wird bereits in vielen westphälischen Gegenden befolgt; man mähet da das Gras in den Frühstunden ab, breitet es sogleich auseinander, und bringt es nach obiger Vorschrift am geschwindesten zum Trocknen. Das bräunliche Heu der Engländer wird auf folgende Weise gemacht: Nach der gewöhnlichen Art wird das abgemähete Gras dann und wann umgekehrt, bis es größtentheils trocken ist. Aber man achte wohl darauf, daß eine gewisse Menge Feuchtigkeit im Heu zurück bleibe, zu deren Bestimmung Erfahrung und Geschicklichkeit erfordert wird. Hierauf wird der ganze Heuvorrath in Stapeln oder in Scheuern aufgesetzt. In diesen treiben die noch eingeschlossenen Säfte des Heues einen Schweis hervor, der dem Heu so wenig schädlich ist, daß es vielmehr den angenehmsten Geruch davon bekömmt. Alles kömmt hierbey nur darauf an, daß der rechte Grad der zurückbleibenden Feuchtigkeit getroffen werde; denn ist von dieser noch zu viel vorhanden: so entsteht ein dumpfigs

tes, schimmlichtes und ungedeihliches Futter. Am sichersten geht derjenige, der dieses bräunliche Heu bereiten will, und darüber nicht die gehörige Kenntniß und Erfahrung hat, wenn er das Heu in freyer Luft in Stapeln oder Feimen aufsetzt, wo sich vom Durchzuge der Luft die überflüssige Feuchtigkeit verliert, was in verschlossenen Scheunen und auf Heuböden nicht geschehen kann, vielmehr das Heu hier verderben muß.

Um das Heu geschwind abzutrocknen, stecken die Schweizer fünf Fuß hohe Stangen mit einigen Querhölzern senkrecht in die Erde. Auf die Armen dieser Stangen laden sie das Heu, so daß es die Erde nicht berührt. Solcher Heinzen, wie die Schweizer sie nennen, hat man viele in Bereitschaft; aber man mähet gewöhnlich nicht mehr, als man denselbigen Tag unter Dach bringen kann.

Die Wiesen liegen auch oft an Bächen und Flüssen; durch das schnelle Anwachsen derselben, durch die daraus entstehende Ueberschwemmung der Wiesen, so wie auch bey vielem Regen, wird der Heuerndte oft großer Schade zugefügt. Da leistet der Schwadenzieher, eine Erfindung des Engländers Johann Middleton, vortreffliche Dienste, vermittelst welchem man das Heu nicht nur von 10 Aeckern in etwas mehr als einer Stunde in Sicherheit bringen, sondern auch bey Ueberschwemmungen mit selbigem eben so viel leisten kann, als mit 30 Handarbeitern, um das Heu schnell aus dem Wasser zu bringen. Man wird mir die Beschreibung dieser nützlichen Maschine, zu Ersparung des Raums, gern erlassen, wenn ich dagegen auf die von F. G. Leonhardi herausgegebene, aus dem Englischen übersetzte Beschreibung und Abbildung derselben verweise, die 1797 zu Leipzig, unter dem Titel: Abbildung

dung und Beschreibung einer neuen englischen Maschine zur schnellen Abführung des Heues von den Wiesen bey eintretendem Regenwetter oder schnell entstehender Ueberschwemmung, herausgekommen ist.

Das schnell getrocknete Heu und Grummt wird auf trocknen und luftigen Böden, oder in eigenen Heuschobern verwahrt, oder in fest gepanseten Feimen, unter freyem Himmel gelassen. Heuschober nach englischer Art, so wie die Schubartschen und Holzhausischen Feimen, sind in Teutschland zu sehr bekannt, als daß ich ihrer Beschreibung hier einen Platz vergönnen sollte. In Dietmarsen macht man die Feimen, größtentheils zu Klee, ohne alle Unterlage, auf einem etwas erhöheten Erdboden. Es haben selbige auch keine Dunströhren. Diese Feimen werden endlich zu einer compacten, bröcklichen Masse, von schwarzer Farbe, die nur mit dem Spaten abgestochen werden kann. In diesem Zustande, meynet man, sey das Heu nahrhaft und dem Vieh angenehm.

Die Erfindung das Heu, besonders bey reichen Erndten, weshalb kein Landwirth neue Wirthschaftsgebäude bauen wird, im freyen Felde aufzubewahren, ist verdienstlich; sie vermindert auch die Feuersgefahr. Aber neu ist sie nicht in Teutschland, sondern längst schon im Würtembergischen in Gebrauch. Die äußere Fläche dieser Feimen mag vielleicht von Luft und Wetter höchstens 3 bis 4 Zoll tief seine Kraft verlieren. Aber dieser Verlust ist im Betracht der übrigen Vortheile zu gering, das äußere Heu ist immer noch dem besten Stroh gleich zu achten, und wird nie schaden, wenn es nicht, vom Regen naß, verfüttert wird.

Es ist gewiß, daß Heu, das wohl getrocknet worden, das heißt, das seine gehörige Biegsamkeit noch

hat, und sich nicht bröckelt, wodurch nicht nur viel verlohren geht, sondern selbiges auch weder angenehmen Geruch und Geschmack, noch seine frische Farbe behält, daher sich viel Staub darin sammelt, wovon die Pferde keichend werden; daß ein solches Heu, sage ich, am besten in Schobern aufbewahrt wird, in welchen es so fest zusammengetreten worden, daß keine Feuchtigkeit leicht eindringen kann. Nur hüte man sich, das Heu frisch und grün aufeinander zu setzen, wovon sein Verderben, eine Selbstentzündung, unvermeidlich ist, wofern man sich nicht dabey des folgenden, in Neukastle gebräuchlichen, ganz einfachen Mittels bedient: Man stopft einen großen Sack so fest mit Heu voll, als man kann, und bindet ihn oben zu. Diesen Sack setzt man aufrecht auf die Erde, und legt den Heuschober rund um ihn her an. So bald dieser so hoch geworden ist, als der Sack, so zieht man selbigen in die Höhe, und fährt fort mit dem Bau des Heuschobers. Ist dieser vollendet, so nimmt man den Sack heraus, da denn in der Mitte eine cylindrische Höhlung bleibt, welche die Luftcirculation im Innern des Heuschobers unterhält, und so die Entzündnng verhindert. Außerdem legt man auch Röhren in solche Heuschober, die auch nur aus Bretern zusammengeschlagen seyn können, um die Fäulung zu verhüten. Andere nehmen dazu nur Reiser.

Das Einsalzen des Heues auf den Böden ist ebenfalls, ein vortreffliches Mittel, dasselbe vor dem Verderben zu bewahren, besonders wenn das Heu feucht eingebracht, oder von vieler Nässe ausgelaugt und unkräftig geworden ist. Man streut das Salz beym Abladen zwischen jede Schicht so, wie man Getreide aussäet; nur auf die oberste Schicht wirft man eine doppelte

Portion. Im Handverschen nimmt man zu 4 bis 6 vierspännigen Fudern wenigstens einen Himten, oder ohngefähr einen Dresdner Viertel-Scheffel Salz; nimmt man mehr, so schadet es auch nicht. Durch die sich entwickelnde Wärme löst sich nach einigen Tagen das Salz im Heu auf, das Salzwasser zieht sich ins Heu, und schützt es vor der Fäulniß. Dadurch wird es zugleich dem Vieh schmackhaft und unschädlich, und Pferde, Ochsen, Kühe und Schaafe fressen selbst das an sumpfigen Orten gewachsene, saure, grobe und schilfige Heu, das sie sonst verschmähen und unter die Füße treten, so zubereitet gern und bis auf den letzten Halm. Sogar verschlämmtes Heu, welches man zum Düngerhaufen verurtheilen würde, wird durch Anfeuchtung mit Salzwasser dem Vieh angenehm.

Heu ist leichter, als Grummt. Auch ist saures und schlechtes Heu leichter, als süßes, das viel Klee und Blätter hat. Der Verlust an Gewicht, nach einiger Zeit, beruhet auf der Art der Verfertigung des Heues. Wird das Gras in brennender Sonnenhitze geschwind gedörrt, so verliert es als Heu mehr an Gewicht, als anderes, das bey weniger Sonnenhitze in 3 oder 4 Tagen erst trocken geworden ist. Bey der erstern Art kann man den Abgang an Gewicht, nach 6 bis 7 Wochen, auf den achten Theil rechnen; bey der zweyten Art, nach Verlauf eben so langer Zeit, kaum den sechzehnten Theil. Von 100 Centner frischem Heu kann man nach Jahresfrist gar füglich 12 Centner Abgang an Gewicht rechnen, als so viel man bey Heu-Magazinen in Rechnung bringen darf. Uebrigens können auf einem Heuboden, der 24 Fuß lang, 24 Fuß breit, und 12 Fuß hoch ist, 100 Centner Heu liegen, wenn es geschlagen, oder ordentlich aufeinandert gelegt und zusammengetreten ist.

In Ansehung der Fütterung des Heues, giebt man gemeiniglich die Regel: Das Heu gebührt den Pferden und Schaafen, und das Uebrige dem Rindvieh. Bestimmter aber ist die Regel: Langes Heu von guten und fetten Grasarten gebe man dem Rindvieh; kurzes Heu von guten und fetten Gräsern dem Schaafvieh und den Kälbern; ein gemengtes kurzes Heu von fetten und mas gern Gräsern den Pferden; ein mageres kurzes den Schöpsen. Schilfigtes Heu kann dann und wann, statt des Strohes, zum Vorlegen gebraucht, und das Kleeheu für alle Gattungen von Vieh gebraucht werden. Nur muß man nicht gestatten, daß dem Vieh, besonders den Kälbern, frisches unverschwitztes Heu gegeben werde.

Neues Heu ist vor Michaeli den Pferden nicht dienlich, man gebe ihnen lieber altes. Man ist zwar der Meynung, daß das Heu für Pferde, die viel arbeiten, nicht zu alt seyn könne. Aber auch das beste Heu verliert bey der sorgfältigsten Aufbewahrung, eben so wie anders Kräuter, nach und nach seine Säfte und seinen Wohlgeschmack; es wird endlich trocken, unschmackhaft und untauglich, einen thierischen Körper zu ernähren. Dann erfordert es viel Speichel, um es zum Hinterschlucken anzufeuchten; das verursacht Durst, die Pferde fressen es nicht mit Appetit, und wenn sie es fressen, so saufen sie häufig Wasser dazu, das ihnen, im Uebermaaß, sehr undienlich ist. Aus diesem Grunde können die Pferde von altem Heu nicht zu viel fressen; giebt man ihnen nun dazu eine gute Portion hart Futter: so werden sie sich in gutem Stande befinden, starke Bewegungen auszuhalten, weil ihr Magen nicht mit zu viel Futter überladen, und ihre Gedärme nicht mit unverdautem Futter angefüllt sind.

Das gute Futter darf man nicht zuerst geben, aber man sollte auch das schlechte nicht allein geben, sondern beydes gehörig gemischt oder abwechselnd. Gäbe man dem Rindvieh das Heu geschnitten in die Tröge, und nicht in Bunden in die Raufe, so würde weniger verloren gehen, und die Mühe des Schneidens reichlich vergütet werden.

Das Grummt giebt man gewöhnlich den melkenden Kühen, weil es die Milch vermehrt; so auch den Kälbern. Im Nothfall kann man es auch den Pferden geben. Immer muß aber die Fütterung mit Grummt vorsichtig geschehen. Denn 1) ist es, als der andere Graswuchs, jung gemähet, zwar ein kräftiges, aber weiches Futter; 2) wird es, wegen der späten Jahreszeit, selten recht gut gemacht; 3) wird es, aus eben der Ursache, bey Thauwetter leicht feucht, wodurch es dem Viehe Verstopfung, ja oft den Tod zuzieht. Erfahrne Landwirthe rathen daher, das Grummt den Schaafen wo möglich gar nicht, den Pferden wenig, und selbst dem Rindviehe mit Vorsicht zu geben. Habe man anderes Vieh als Schaafe, dem man es geben könne, so sey grobes Heu und Stroh den Schaafen wirklich sicherer, als Grummt. Den Pferden könne es gegen Lichtmeß und späterhin, wenn es recht ausgelegen und ausgefroren wäre, gefüttert werden, aber nicht häufig, am wenigsten, wenn feuchte Witterung sey, wo sonderlich junge Pferde Verstopfung davon bekämen. Ueberhaupt soll man es lieber mit Stroh zu Hexel schneiden lassen, und scharf darüber halten, weil nachläßige Knechte es lieber ungeschnitten verfütterten. Ob es nun gleich dem Rindviehe am sichersten gegeben werden könne, so müsse man es doch nicht vor dem Frühjahre demselben vorlegen, nicht zu häufig und nicht

in feuchter Witterung; weil es auch diesem darin schade. Wolle man es auch alsdann für dieses recht sicher geben, so müsse man es aufgebrühet füttern.

Man nimmt an, daß ein Pfund Heu in der Fütterung eben so viel innern Gehalt habe, als 4 Pfund Stroh ohne Unterwuchs. Hingegen füttert ein Bund im schwarzen Erdreich erwachsenes Stroh um die Hälfte besser, als zwey Bund Heu aus tiefen sumpfigen Wiesen. Von Schaafen, die von der Mitte des Octobers bis zum alten Peterstag, aus Mangel der Wiesen mit lauter Stroh ausgefüttert wurden, und dieses sparsam erhielten, bekam man von 60 bis 70 Stück eben so viel Wolle, als anderthalb Stunden davon von 100 Stück Schaafen, die volle Weide, und genugsames Heu hatten; auch erhielt man von jenen nicht so viel Abgang, als von diesen. Die Ursache dieses Unterschieds lag darinn, daß jenes Stroh auf hohen Feldern und in schwarzem Erdreich erzeugt, und mit mehrerem Unkraute vermischt war.

Die Menge des Heues, das man seinem Viehe giebt, richtet sich natürlich nach dem Vorrath von Heu, den man hat, und nach dem Beyfutter, das man außerdem dem Viehe reicht. Für ein Pferd, einen Ochsen oder eine Kuh, rechnet man täglich 9 bis 12 Pfund. Andere Landwirthe rechnen auf ein Stück Rindvieh täglich 13 Pfund Heu oder Grummt; hingegen aber nur 5 bis 6 Pfund, wenn es noch Stroh und Schrot bekömmt, jährlich also, nach dem ersten Ansatz 48, und nach dem letztern, 20 Centner Heu. Nach den Erfahrungen eines Schweizers, frißt eine mittelmäßige Melkkuh im Frühjahr, Sommer und Herbst bey der Stallfütterung in 24 Stunden 150 Pfund grünen Klee, ja, wenn solcher etwas hart, und im Schatten gewachsen,

ist,

ist, wohl 180 Pfund nöthig; in den Wintermonaten aber frißt sie alle 24 Stunden 25 Pfund dürren Klee, das ist das Heu von 125 Pf. grünem Klee; denn 100 Pf. grüner Klee, abgeschnitten wenn er Blumen treibt, geben nicht mehr als 20 Pf. vollkommen gedörrten Klee. Es wird daher an grünem Futter im Sommer ein Sechstheil mehr verzehrt, aber in den langen Sommertagen, und wegen der stärkern Ausdünstung, frißt alles Hornvieh wenigstens ein Drittel mehr, als im Winter. Andere rechnen 20 Centner auf eine Milchkuh mittlerer Größe, für 80 Wintertage. Aber dies scheint wohl zu viel.

Es erfordern also 10 Stück Hornvieh jährlich 480 Zentner Heu oder Grummt, wenn sie im Stalle bleiben, und jedes Stück täglich 13 Pf. Heu bekömmt; hingegen aber nur 200 Centner Heu, wenn jedes Stück täglich 5 bis 6 Pf. Heu, dabey aber noch Stroh und Schrot bey Stallfütterung erhält. — 16 Stück Hornvieh aber, welche den Sommer durch am Tage auf die Weide gehen, müssen jährlich, nach dem ersten Ansatze, 768, und nach dem letztern, 320 Centner Heu haben.

Rechnet man nun, daß ein Morgen Wiese gewöhnlich 25 Centner Heu giebt: so muß man haben für gedachte 10 Stück Hornvieh, 15 Morgen; hingegen aber nur 8 Morgen Wiesen, wenn jedes Stück täglich 5 bis 6 Pfund Heu bekömmt. Für die 16 weidende Stücke werden daher im erstern Fall, wenigstens 30, im letztern Fall aber nur 13 Morgen Wiesen nöthig seyn.

Nach denen in der Schweiz gemachten Erfahrungen, liefert ein Morgen Wiese jährlich nur 15 Centner gutes Futter, im Durchschnitt an Heu und Grummt. Dies ist der mittlere Ertrag. 20 Centner sind schon seltner,

30 Centner ist das höchste. Ein Morgen rother Klee, giebt in zwey Jahren 80 Centner dürres Futter.

Auch den Abfall des Heues auf den Böden, wenn sie gedielt sind, wird kein guter Wirth unbenutzt lassen. Wenn im Frühjahr ein Theil dieser Böden leer gefäs tert ist, kehrt er den kraufen Abfall zusammen, und reibt ihn durch ein Fegesieb, damit sich der Heusaame und das Gestäube von den Saamenhülsen und kurzen Heuhalmen scheide. Was auf diese Art durch das Sieb fällt, wird auf die Wiesen oder in die Grasgärten aus gestreuet, die durch die mit durchgegangenen Saamen körner frischen Ersatz der vor Alter abgegangenen, oder der einjährigen, oder durch mancherley Zufälle zerstörten Gräser oder Futtergewächse erhalten; durch das Gestäube aber einen wohlthätigen Beytrag an Düngung bekom men. Das nun, was bey diesem ersten Fegen im Siebe zurübleibt, wird durch die Scheuerritter gesiebt, was nicht durchfällt, wird dem Rindvieh trocken gefüttert, die durchgefallenen Saamenhülsen aber werden unter den Häcksel oder das Brühfutter gemengt, dem sie eine so vortreffliche Beymischung geben, daß es von allem Rind vieh mit großer Begierde gefressen wird. Dieser Ab fall wird in den meisten Oekonomieen so verkannt, daß es wie unnützes Auskehricht in die Düngstätte ge worfen wird, um in der Mistjauche zu faulen und eine Düngung für die Sommer, oder Fettbrache abzugeben. Aber durch dieses widersinnige Verfahren verliert man nicht nur ein sehr gedeyhliches Viehfutter, und den Wiesen wird der so höchst nöthige Ersatz der jährlich abgestorbenen Pflanzen entzogen, so daß ihr Bestand immer dünner wird, und die jährlichen Heuerndten bes trächtlich vermindert werden: sondern, und was haupt sächlich zu bemerken ist, man verpflanzt durch diesen

Düns

Dünger auf die Sommer- oder Fettbrache alle mögliche Wiesen-Unkräuter, die allenfalls auf Wiesen gelten, aber nicht auf Getreidefeldern. Sollten indessen diese Abfälle mit allzuviel Unkrautssaamen, die unsern Wiesen nachtheilig sind, vermischt seyn, so würden sie nur dann in einen nutzbaren Dünger verwandelt werden können, wenn man sie in einer besondern Grube mit Kalk vermischt, faulen ließe; oder man lasse sie mit Getreide und Malz vermischt schroten, und destillire aus ihnen Branntwein.

Der auf unsern Böden gesammelte Heusaame ist zwar, wie leicht begreiflich ist, nicht so gut, als wenn man ihn auf Wiesenplätzen, und vorzüglich jede Art besonders gesäet, sammelt; aber gleichwohl dient er, wie obgedacht, vortrefflich zum Viehfutter, und die Hühner, welche man damit füttert, legen davon viele und große Eyer, überhaupt ist er ein vortreffliches Mittel, alles Federvieh und Schaafe ohne viele Kosten zu mästen. Die Schweine füttert man damit, statt der Spreu; den Abgezehrkälbern kocht man davon einen sehr nahrhaften Trank, der sie sehr aufhilft, wenn sie einmal daran gewöhnt sind; und in Viehkrankheiten bekömmt ein solcher Trank allem Vieh eben so gut, als uns Menschen der Thee oder Ptisane. Sogar ein Handelsartikel ist dieser Heusaame, und Erfurt führt jährlich 200 Centner für 300 Thaler aus.

Die Güte des Heues muß ein Landwirth zu beurtheilen wissen. Das, was für die Pferde soll, muß etwas langhalmig seyn. Süßes Heu mästet arbeitende Pferde mehr, als es ihnen Kräfte giebt, aber sie schwitzen davon beständig. Das saure Heu ist etwas lang und schmielig, auch blasser als das süße; die Halme sind etwas holzig; es hat wenig oder gar keine Blumen,

und

und einen zusammenziehenden Geruch. Das süße Heu ist dunkelgrün, und hat vielerley Blumen und Blätter. Reibt man es in der Hand, so hat es einen guten gewürzhaften Geruch; es greift sich auch sehr knattrig und praßlich an. Das ist die Eigenschaft eines guten Heues.

Dagegen hat ein gebleichtes, weißlicht sehendes Heu seine Kräfte verloren, indem es vom Regen ausgelaugt worden ist. Von diesem Heu füttert ein Centner lange nicht so gut, als von jenem grünen Heu, ein Centner von diesem letztern, ist gewiß eben so gut, wo nicht besser, als anderthalb Centner beregnetes. Wenn es im Angreifen nicht knattert, sondern sich in der Hand zusammen legt, wie ein Lappen, so hat es feucht gelegen, und ist ein zähes mattes Heu, das sich nicht gut kauen läßt. Die Pferde fressen es nicht gern, und es dient ihnen auch nicht; das feuchte Wesen sind mehrentheils stockende Dünste, die es angezogen hat; ein solches Heu ist noch schlechter, als ein verblaßtes, von jenem fressen doch die Pferde, von diesem aber nicht.

Staubigtes Heu ist auch ein schlechtes Heu, denn es ist verschlemmt worden, und daher dem Vieh höchst schädlich. Man erkennt den Fehler, wenn man ein paar Fäuße voll an einander reibt, und davon Staub zu Boden fällt. Wie aber verschlemmtes Heu gleichwohl zu benutzen ist, ist oben bereits angezeigt worden.

Das Resultat von allem dem ist, daß gutes Heu eine grüne Farbe haben und blumig seyn muß; daß es nicht staubigt sey, sondern breche und praßle, und einen starken guten Geruch habe. Schlechtes Heu ist feucht, schlapp, blaß, kurz und ohne Blumen. Grummt unterscheidet sich dadurch, daß es kürzer ist, als das Heu, aber doch nicht immer.

Der Landwirth muß sich auch beym Handel, d. h. beym Kauf und Verkauf des Heues zu helfen wissen. Wer gedörrten Wiesenwachs verkauft, kann sich gewaltig in seiner Rechnung betrügen, wenn er Fuderweise handelt. Ist der Käufer oder dessen Knecht ein geschickter Lader, und hat er einen festen weiten Wagen, und gute Wege: so kann ein Lader vor dem andern, 5, ja oft mehrere Centner mehr laden. Noch mehr gilt dieses vom Heu und Grummte, welches vom Boden, wo es sich gesetzt hat, verkauft wird. Wird dieses nicht losgerissen, sondern losgewickelt oder losgewälzt, so lassen sich zwey Wiesenfuder bequem auf eins laden, wenn es auf Gewinn ankömmt.

Wer also ausgelegenen Wiesenwachs verkaufen will, der handele centnerweise; und wer von der Wiese verkaufen will, der verkaufe ackerweise, entweder auf dem Halme, oder in gedörrtem Zustande, mit Hinzuthuung des Mäher- und Macherlohns. Wer auf diese Bedingungen nicht kaufen will, hat vielleicht Lust zu betrügen, und den lasse man laufen.

Wollen wir aber kaufen? Da sind wieder Fälle möglich. Soll auf dem Halme gekauft werden; so ist sowol die Menge, als die Güte des Grases, zu berücksichtigen. Desgleichen muß man Gewißheit über Mäher- und Macherlohn haben, sonst können diese vorher nicht in Anschlag gebrachten Umstände den gehofften Nutzen ganz oder doch größtentheils dahin nehmen. Ist dieses alles dagegen gehörig in Ueberlegung gekommen und in Anschlag gebracht: so ist dieser Kauf für den sichersten von beyden Seiten zu halten; indem er nur voraussetzt, daß der Käufer die Ackerzahl auf Treu und Glauben annimmt, und eine Wiese im Grase einigermaßen beurtheilen kann.

Kann aber der Handel nicht anders, als in gedörrtem Zustande abgeschlossen werden: so hat man Ursache, gegen das Betrügliche im Verkauf auf seiner Hut zu seyn, weil die Haufen auf Prahl gemacht werden können. Man irrt, wenn man der Meynung ist, daß ein locker gemachter Haufe sich zum Schaden des Verkäufrrs selbst derb genug setze, und daß man solche Haufen nicht eher, als wenigstens 24 Stunden nach ihrer Fertigung kaufen müsse. Der Hinterlistige weiß einen Haufen auswendig ganz fest, und inwendig bis auf die Hälfte, oder zwey Drittheile seiner Höhe, also im größten Umfange, ganz locker zu setzen, und nur da, wo der Umfang ganz merklich abnimmt, und sich zum gipfelnden Schlusse neigt, setzt er ihn im letzten Drittheile fest: so kann er sich nicht stark setzen, und nach einigen Tagen zu klein scheinen. Auch ergründet man diesen Betrug keinesweges durch Einstoßen eines spitzigen Stabes von oben, denn den kann man nicht anders, als äußerst mühsam, hineintreiben. Wer diese Art von Betrug also erforschen will, und doch die Haufen nicht umstürzen darf, der muß einen solchen Stab von allen Seiten, und zwar nicht allzuhoch von der Erde, hineintreiben, oder er muß seinen Arm, so weit er kann, hineinstecken, wo er sich denn zugleich vom Zustande der Trockenheit im Innern überzeugen kann.

Auf dem Boden muß man ebenfalls centnerweise handeln, oder wohl zusehen, daß ein Haufen, der zum Verkaufe aufgerichtet worden, vorher nicht aufgelockert sey, wodurch er ein noch einmal so großes Ansehn bekömmt.

Eine andere vortheilhafte Art des Einkaufs, nachdem man sich von der Güte des Heues versichert hat, ist diese, daß man sich selbiges in Bunden, zu 25 bis 50

Pfund

Pfund schwer, liefern lasse. Beym Abladen wiege man die Bunde. Dies hat den Vortheil, daß der Knecht, der es fährt, die Bunde nicht aufbinden darf, unter dem Vorwand, mehr laden zu können, und also nichts davon verkaufen kann. An mehreren Orten wiegt man auch den ganzen Wagen mit dem Heu, und wiegt hernach den leeren Wagen mit den Ketten zurück: da ist man auch für Betrug gesichert. Kauft man aber das Heu fuderweise auf dem Markt, nach dem Augenmaaß: so muß man untersuchen, wie es geladen ist. Manche haben die Leitern auf den Schemeln ganz enge zusammengerückt, auch wohl das Heu nicht fest getreten, sondern es liegt inwendig locker, ist auch wohl oben unter dem Heubaum hohl geladen, und nur vorn und hinten fest, damit der Heubaum nicht wankt. Aber dadurch wird man um einige Centner betrogen; weniger gefährlich ist der Kauf eines Fuders, das gewölbt geladen ist, wie ein Dach. — Vom Preiß des Heues läßt sich nichts sagen, da dieser sich nie gleich bleibt. So wurde der Centner z. B. in Ulm 1800 mit 1 Thlr. 14 Gr. bezahlt, 1801 aber nur mit 5 Gr. 8 Pf. In Erlangen galt dagegen 1801 der Centner 12 bis 13 Gr.

Zu Anlegung eines Heu-Magazins darf man schlechterdings kein anderes, als Heu vom besten Wuchs wählen. Dieses erhält sich in seiner Güte lange bey seiner Aufbewahrung; geringes Heu aber wird noch schlechter, wenn es überjährig wird. Das, was im folgenden Jahre hinzukömmt, darf nicht auf das alte Heu gepanset werden, sondern man muß dieses alte umpansen und zuerst verbrauchen.

Hildesheimer Marmorkische, späte;

Hildesheimer ganz späte weiße Knorpelkirsche.

Diese Seltenheit von Kirsche, wegen ihrer späten Reife, welche an den sonnenreichsten Stellen erst zu Ende des Augusts oder im September eintritt, und an etwas schattigeren Orten erst im October, und sich in günstigen Jahren bis zum November hält, so, daß man neben den Pflaumen, Pfirschen, Weintrauben ꝛc. auch die schönsten Süßkirschen hat, ist mittelmäßig groß, sehr glänzend, hochroth, welches Roth bey voller Sonne in's Dunkle geht. Ihr Fleisch ist sehr hart, doch von vortrefflichem Safte und Geschmacke. Der Baum trägt jährlich, und fast immer voll. Eine so späte Kirsche kann wohl nicht besser, als zum frischen Genusse, benutzt werden. Man findet sie im XIX. Bande des Obstgärtners, S. 131, beschrieben und abgebildet.

Himbeer-Apfel, der leberrothe.

Das Fleisch dieses Apfels riecht ausnehmend stark erdbeerartig. Eben so ist sein Geschmack, nur ist dieser zu milde, beynahe weichlich, so, daß ihm das Kräftige bald abzugehen scheint. Der Saft ist kaum hinlänglich vorhanden. Der rechte Zeitpunkt der Reife ist schwer zu treffen. Manche sind schon im October eßbar, im November fast alle, und im December werden die meisten mehlich. Aber zum Küchengebrauche lassen sie sich bis Fastnacht erhalten. Im XXI. B. des Obstgärtners, S. 67. ist dieser Apfel beschrieben und abgebildet.

Himbeer-Apfel, der rothgestreifte.

Einer der edelsten Aepfel in Absicht seines balsamischen Geschmacks, seines äußerlichen prachtvollen Ansehens, wenn er ganz reif ist, und seiner langen Dauer wegen. In voller Reife ist sein Fleisch gelblich, milde, von vortrefflichem Geschmacke. Dieser Apfel hat viel Aehnliches mit dem gestreiften Herbstkalwil, hält sich aber weit länger, in einem guten Keller 16 Monate lang. Der Obstgärtner hat ihn im XXII. B., S. 101, beschrieben und abgebildet.

Himbeere, gemeine,

Hombeere, Hindebeere, Himpelbeere, Himmelbreme, Hohlbeere, Haarbeere. Rubus idaeus.

Dieser in gebirgigten Waldungen, die steinigen Boden haben, wild wachsende Strauch, wird zwar daselbst nicht gern geduldet, weil er ungemein stark wuchert und die junge Holzsaat erstickt. Aber doch trifft man oft schöne junge Eichen im Schutze dieser Sträucher an, so, daß man dieses Gewächs doch nicht so schnell unter das überall schädliche und auszurottende Unkraut zählen sollte. Der Nutzen desselben besteht besonders in seinen Früchten, die in der Wildniß alle roth, durch die Kultur aber auch weiß oder gelblich erscheinen; der Strauch selbst aber dient auch in unsern Gärten zur Bekleidung der Wände.

Die Himbeeren werden, wie bekannt, sowohl roh allein, als auch mit Wein und Zucker gegessen, und dieses gilt am meisten von den weißen, wegen ihrer Süßigkeit. Vorzüglich dienen die rothen zum Einmachen, wozu man sie auch gewöhnlich braucht. Man

bereitet auch aus ihnen Wein, Essig, durch bloßes Aufgießen. Eben so kann man Branntwein aus ihnen destilliren.

Der Himbeeressig ist nicht nur ein überaus angenehmes und kühlendes Getränke, sondern dient auch als Arzney. Zu dem Ende thut man Himbeeren in eine Flasche, gießt guten Weinessig darüber, und läßt es an der Sonne destilliren. Die Flasche wird täglich umgeschüttelt, und wenn der Essig klar geworden ist, gießt man ihn durch ein reines Tuch in eine andere Flasche. Dieser Essig theilt mehrern Speisen, vorzüglich Fischen, einen angenehmen Geschmack mit. Man kann ihn auch mit Zucker bereiten. Man gießt über recht reife Himbeeren so viel Weinessig, daß sie ganz davon bedeckt sind, zerdrückt sie in dem Essig, und läßt sie 24 Stunden ruhig stehen. Dann preßt man sie durch ein Tuch, und gießt die Flüssigkeit unter geläuterten und etwas eingesottenen Zucker, läßt beydes noch einmal mit einander aufwallen, füllt es auf Bouteillen, und bewahrt diese an einem kühlen Orte.

Um Wein daraus zu bereiten, preßt man den Saft aus recht reifen Himbeeren, seihet ihn durch ein Haar- oder anderes Tuch, füllt ihn auf Bouteillen, thut einige Stückchen Zucker dazu, und steckt eine Papierdüte in die Oeffnung, ohne sie zu verschließen. So läßt man die Bouteille 5 bis 6 Tage an der Sonne, oder auch in der Stubenwärme, oder am Feuer stehen. Während dieser Zeit gießt man den Saft täglich durch ein Haartuch, und thut jedesmal ein paar Stückchen Zucker dazu. Hierauf aber setzt man die Bouteillen an einen kühlen Ort, und klärt den Saft alle zwey Tage durch ein Haartuch, bis er recht helle ist, und nicht mehr gährt, wozu ohngefähr 3 Wochen erforderlich sind.

sind. Alsdann verstopft man die Bouteillen genau, und verwahrt sie in einem Keller. Nachdem man nun die Flüßigkeit gern süß haben will, thut man viel oder wenig Zucker dazu. Uebrigens muß man behutsam zu Werke gehen, damit der Saft im Anfange nicht saure werde. Will man ihn brauchen: so mischt man so viel davon unter den Wein, als nöthig ist, um Farbe und Geschmack nach seinem Gefallen zu erhalten.

Himbeeren einzumachen, läßt man den Zucker spinnen, thut ihn vom Feuer, und wenn er zu sieden aufhört, schüttet man die Beeren von gleichem Gewicht hinein, und läßt sie etwas darin sieden. Wenn sie ein wenig erkaltet sind, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, und thut sie in ein Glas; den Zucker dickt man noch mehr ein, und gießt ihn dann über dieselben her.

Oder: man thut die Beeren in eine flache Schüssel, und übergießt sie mit dem gesottenen und noch warmen Zucker, läßt sie so eine halbe Stunde stehen, und gießt den Zucker wieder ab, kocht diesen von neuem, schüttet ihn warm wieder über die Beeren, und wiederholt das 8 bis 9mal. Endlich füllt man die Beeren in ein Glas, dickt den Zucker ein und schüttet ihn darüber.

Oder: zu 1 Pfund Himbeeren nimmt man $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, den man fein zerstößt, legt beydes Schichtweise in einen flachen Tiegel, läßt es 2 Tage ungerührt stehen, und dann über einem gelinden Kohlfeuer langsam aufsieden. Man verwahrt es dann in Einmachegläser.

Es lassen sich auch die Himmbeeren frisch aufbewahren. Hierzu wählt man solche, die nicht überreif und schon zu weich sind. Man reinigt diese gehörig, thut sie in Bouteillen, packt diese in Heu oder Stroh, setzt sie in einen mit kaltem Wasser gefüllten Kessel, bringt diesen über Feuer, hebt ihn aber sogleich wieder ab, sobald

bald sich das Wasser zu bewegen anfängt. Wenn die Bouteillen erkaltet sind, verstopft und verpicht man sie, und setzt sie umgekehrt im Keller in Sand. Aber man muß fleißig nachsehen, ob sie sich halten, so wie eingemachte Himbeere immer früher, als andere eingemachte Früchte, verbraucht werden müssen.

Eins der angenehmsten Präparate, den uns diese Früchte geben, ist der Himbeersaft. Recht reife rothe Beere preßt man durch ein Tuch über einen Filtrirsack, stellt den erhaltenen Saft ins Kühle, und läßt ihn sich völlig abklären. Hierauf siedet man auf jedes Maas Saft ein halb Pfund Zucker bis zur Syrupsdicke ein, thut den Saft dazu, kocht beydes zur gehörigen Saftdicke ein, und hebt es in Einmachegläsern auf. Will man diesem Safte mehr Pikantes mittheilen: so darf man nur etwas Kirsch-, Johannisbeer-, oder Berberitzensaft zusetzen, und mit einsieden lassen.

Das Himbeerwasser wird so bereitet: Man preßt ein Pfund Himbeeren mit einem Maas Wasser aus, filtrirt es, wirft ein Viertel Pfund Zucker hinein, rührt alles so lange um, bis es sich vereinigt und den Zucker aufgelöst hat, filtrirt es sodann abermals, und bewahrt es im Kühlen. Aber dies Wasser hält sich nicht lange, weil es in Gährung übergeht.

In unsern Küchen werden die Himbeere als eine Kaltschaale mit Wein zubereitet. Man gießt den Wein darauf, ohne alles Gewürz, und versüßt ihn mit Zucker. Auch Torten backen unsere Köchinnen davon; sie bereiten ein Gelee davon. In Rußland macht man Meth daraus, und der davon gemachte Ratafia hat einen sehr lieblichen Geschmack. In den Officinen bereitet man daraus einen Syrup, einen Spiritus, und das obbemeldete Wasser, die man insgesammt in hitzigen und giftigen Krankheiten,

wie

wie auch in der rothen Ruhr, besonders zur Stillung des Durstes braucht.

Himbeere, kriechende;
Bocksbeere, Acker: Brombeere, Ackerbranen, Ackerbremen, Ackerbeere, Fuchsbeere, Taubenbeere, Traubenbeere, blaue Branbeere, blaue Kratzbeere. Rubus caesius.

In den Hecken, an den Wegen, am Rande der Felder, ist dieser Strauch allenthalben in ganz Europa zu Hause. In Seeland, Jütland, bedient man sich seiner häufig zur Befestigung des Flugsandes. Bey uns überzieht er oft ganze Felder, weil die Schaafe dessen Blätter und Beere fressen, wodurch der Saame mit dem Pferch überall ausgesäet wird. Es ist also dieser Strauch ein wahres Unkraut. Gleichwohl hat er seinen Nutzen. Er ist ein Loh- und Gerbematerial. Besonders aber werden seine blauen Beeren gebraucht. Sie sind eßbar, haben aber weniger Geschmack, als die der gemeinen Brombeere (Rubus fruticosus). Sie geben auch einen vortrefflichen Wein, und rothen Weinen überhaupt, wenn man sie wie Heidelbeeren behandelt, eine schöne Farbe und lieblichen Geschmack. Durch die Destillation geben sie auch, nach vorausgegangener Gährung, einen guten Branntwein.

Himmelschlüssel,
Schlüsselblume, wohlriechend Wallkraut, Gichtblume, Mahlkraut, St. Petersschlüssel, weiß Bathengen, Zuckerbathengen. Primula veris.

Es ist hier gemeint die in ganz Europa auf Wiesen, Hügeln und in den Wäldern wildwachsende, uns so ange-

nehme gelbe Frühlings-Primel, nicht die Garten-Primel (Primula elatior), von welcher unsere Blumenfreunde tausend und mehr der schönsten Varietäten aus Saamen erzogen; obschon beyde Arten in ihren Kräften und Eigenschaften überein kommen; auch die letztere auf fetten Wiesen wild zu finden ist. In England werden die Blätter dieser Pflanze als Gemüße gekocht. Ihre Blumen verschaffen den Bienen reichlichen Stoff zu Honig, und in Schweden bereitet man aus denselben durch die Gährung mit Honig und Wasser ein gewöhnliches, sehr angenehmes weinhaftes Getränk. Außerdem werden diese wohlriechenden Blumen häufig unter den sogenannten Hausmitteln als Thee gebraucht; sie sind erquickend und gelinde schmerzstillend, und werden vornemlich bey Schwindel, bey rheumatischen Krankheiten, und schmerzhafter monatlicher Reinigung dienlich befunden. Die Wurzel dieser Pflanze riecht wie Anies.

Hirsch. Cervus Elaphus.

Man erwarte hier keine Naturgeschichte dieses edelsten und schönsten Thieres unter allem vierfüßigen Wildpret; auch der Jäger suche hier keine Belehrung: nur das, was dem Oekonomen zu wissen dienlich seyn kann, will ich vom Rothwildpret bemerken.

Man behauptete ehemals, der Hirsch (Hirschbock), erreiche ein Alter von 100 Jahren und darüber; aber das ist unwahr, er lebt längstens 35 bis 40 Jahr. Die Kennzeichen eines alten Hirsches sind: wenn der Rosenstock kurz und breit ist, die Rosen dicht auf dem Kopfe stehen, die Stangen stark und kraus sind; ferner, wenn die Schaalen am Laufe stumpf und breit, und die Zähne gelb und wackelnd sind.

Für die Nahrung des Hirsches hat die Natur das ganze Jahr hindurch gehörig gesorgt, indem sie in allen Jahreszeiten Pflanzen und Kräuter auf mancherley Boden hervorwachsen läßt, wo dieses Thier seinem Triebe gemäß äßen kann. Nach der Verschiedenheit dieser Nahrungsmittel und der Jahreszeit, da solche zur Unterhaltung des Hirsches dienen, läßt sich beurtheilen, wo der Hirsch im Walde zu suchen ist. Die alten Hirsche halten sich nemlich mit den alten Thieren in den ersten Tagen des Septembers, da sie auf die Brunft treten, mitten im dickſten Walde auf, wo man sie bis in den November findet. Im November halten sich die Kapitalhirsche, die völlig- und die schlecht-jagdbaren Hirsche, in den großen Dickigten in Rudeln beysammen; wo sie sich von den Knospen des Nadelholzes, vom Heidekraut und andern Sträuchern, nähren. Im December begeben sich die Hirsche mit den Thieren in Rudeln, und halten sich zusammen in den größten Dickigten auf, wo sie mit ihrem Athem einander erwärmen, und gemeiniglich am Abhange eines Hügels auf einem trocknen Boden stehen. Sie nähren sich um diese Zeit von allerhand trocknem Holz und Kräutern, die an warmen Quellen und Brüchen wachsen. Im Januar verlassen die Hirsche die Thiere, und halten sich blos zusammen, mehrentheils am Abhange eines Hügels unter Wind. Ihre Aeßung ist dann kümmerlich; sie schälen nemlich die Rinde von den Bäumen, und pflücken das Moos ab. Findet sich irgendwo bloße Wintersaat, so fangen sie jetzt an, selbige zu besuchen. Im Februar und März gehen die Hirsche auseinander, und halten sich am Rande der Wälder, nahe bey den Kornfeldern, auf. Im April und May, stehen sie gemeiniglich in niedrigen Büschen, und pflücken die

Kätzchen, oder die männlichen Blüthen der Haseln, Espen, Weiden, und die Knospen der aufbrechenden Büsche. In den Monaten Junius, Julius, August, sind die Hirsche am feistesten, und am besten zu jagen, weil sie alle Arten von Getreide um diese Zeit im Uebersfluß haben. Man kann sie alsdann an den Orten, wo Wasser vorhanden ist, sehr leicht spüren, weil sie daselbst ihren Durst löschen, sich wälzen und abkühlen.

Zum Pürschen muß man den Julius, August und September erwählen, weil das Rothwild im Winter und auch im Frühlinge, wegen seiner kümmerlichen Nahrung, nicht feist ist. In seiner rechten Güte ist der rothe Hirsch zwischen den beyden Frauentagen, Mariä Himmelfahrt und Mariä Geburt; jener fällt den 15ten August, dieser den 8ten September. Dann ist dies Wild für die Küche am brauchbarsten. Die jungen Hirsche und Spießer können auch noch 14 Tage bis 4 Wochen später gepürscht werden, weil sie um so viel später in die Brunft treten. Wer sich entschließen kann, Schmalthiere zu pürschen, kann dieses vom Anfange des Junius bis Ende Octobers thun; denn in diesen 5 Monaten sind sie gut an Wildpret. Die Kümmerer aber, oder die als Kälber castrirten Hirsche, haben zu allen Zeiten ein gutschmeckendes Wildpret, das sich lange hält.

Das Fleisch oder Wildpret des Rothwildes ist nach dem Alter, Geschlecht und der Jahreszeit von unterschiedener Güte, wir müssen den Unterschied derselben kennen. Das delikateste unter allem Wildpret, ist das der Hirschkälber. Das Fleisch vom Spieser ist mittelmäßig; das von einem Schmalthier ist niedlicher. Das Wildpret der jungen Hirsche von 2 bis 3 Jahren hat den dritten Rang. Vom vierten bis zum siebenten Jahre, wird das Fleisch des Hirsches immer härter und

weniger delikat. Das Wildpret eines Thieres (einer Hirschkuh) ist weit milder, als das des (männlichen) Hirsches. Zur Zeit der Hirschfeiste, da der Hirsch auf dem Felde das meiste Geäß hat, und sich von den Körnern des Getreides nährt, nemlich von Jacobi an bis in den August, haben die alten Hirsche den besten Geschmack. Von dieser Zeit an haben sie nur schlechtes Wildpret; nach derselben aber, wegen der nun eintretenden Brunftszeit, noch schlechteres. Spießer und Schmalthiere sind schon eher gut zu essen, weil ihr Wildpret auch ohne Feist gut schmeckt. Kurz vor der Brunft, welche gemeiniglich Aegidii oder den ersten September anfängt, und 4 bis 5 Wochen dauert, auch während der Brunft, ist das Wildpret des Hirsches nicht nur mager, sondern hat auch einen widerlichen Geschmack; er läßt sich nur alsdann essen, wenn die Vorsicht gebraucht worden ist, dem in der Brunftzeit geschossenen Hirsch, sobald er zur Erde sinkt, das kurze Wildpret (die Hoden) auszuschneiden.

Hirschwildpret nennt man überhaupt, das eßbare Fleisch von einem Hirsche, besonders das derb gewachsene Fleisch an den Keulen, dem Buge, Ziemer und Rücken. Das Beste am Hirsche aber ist das Hintertheil auf dem Rücken desselben, von welchem die Keulen abgelößt sind, oder der sogenannte Ziemer. Es geht derselbe so weit, als die Eisbeine reichen, und wo sich der Rückgratsknochen anfängt. Unter dem Kochwildpret versteht man, den Hals, die Brust, und die Krieben, Wände oder Seiten. Wie man übrigens das Hirschwildpret in unsern Küchen braten, kochen, einsäuern, räuchern, dämpfen, in Pasteten eingeschlagen, mit einer Weinbrühe bereiten, auch wie man es einige Zeit frisch aufbewahren soll, das verstehn unsere Hausmütter und Köchinnen.

Außer dem Wildprete aber werden in unsern Küchen die Ohren, die Kolben und die Läufe des Hirsches, als Delicatessen zubereitet. Die Hirschohren werden, wenn sie in Wasser gekocht, und ihnen die Haut sammt den Haaren abgezogen worden, reinlich geputzt, wie Nudeln klein geschnitten, und als Fricassee mit Trüffeln, Pienien, Citronenschaalen, Muskatenblüten oder mit grüner Petersilie zugerichtet.

Die Hirschkolben, oder das junge, noch weiche und etwa nur eine Hand hohe Gehörn, welches man erst nach Johanni bekömmt, wird, wenn um diese Zeit Hirsche einkommen, eine Nacht in kalt Wasser gelegt, dann im Wasser gekocht, bis es weich wird. Dann zieht man ihm die Haut ab, legt es wieder in kaltes Wasser, und richtet es mit Trüffeln, mit sauren Limonien frikassirt, oder mit einer wohlgewürzten Butterbrühe zu.

Die Hirschläufe werden gemeiniglich, wie die Rinder- und Kälberfüße, zubereitet; auch als Sülze eingelegt. In diesem Fall reiniget und kocht man sie gar, thut in ein Fäßchen Lorbeerblätter, Citronenschaale und allerley Gewürze, legt darauf eine Lage Hirschläufe, dann wieder die vorige Species, bis das Fäßchen voll ist. Nun schlägt man es zu, bohrt ein Loch durch den Deckel, gießt guten Weinessig durch dies Loch ins Fäßchen, verstopft es mit einem Stöpsel, setzt das Fäßchen an einen kühlen Ort, und wendet es alle 2 oder 3 Tage einmal um; da man dann diese Sülze kalt verspeisen kann.

Da, wo es starke Waldungen giebt, in welchen viel Rothwild geschossen wird, dürfen die Förster nie Sorge über den Verkauf ihres Wildprets tragen; denn wenn das, was an die herrschaftlichen Hofküchen oder Deputanten kömmt, abgeliefert worden; so wird das

übrige

übrige Wildpret, nach der vom Forstamt festgesetzten Taxe, in nahe und ferne Städte, an gewisse bestimmte Wildpretshändler verkauft, die es schnell, ganz oder in Stücken, an Mann zu bringen wissen.

Außer dem bis hieher angezeigten Nutzen, den uns das Rothwild gewährt, besitzt es aber auch noch andere Theile, die mit Vortheil in Handel kommen. Hierher gehört die Hirschhaut, die man roh stückweise, an die Kürschner, Lohgerber, Weißgerber und Sämischgerber verkauft. Erstere, die Kürschner, behandeln diese Häute eben so, wie ander Pelzwerk, und verarbeiten sie besonders zu großen Müffen. Die Lohgerber richten diese Häute auf eben die Art, wie das Kalbleder zu. Die Weißgerber gerben diese Häute, nicht mit Lohe, sondern mit Alaun. Am meisten aber werden diese Häute von den Sämischgerbern durch Walken mit Fett, ohne Lohe und Alaun, verarbeitet. Dieses sämische oder weiße Leder gelangt nun in die Hände der Beutler, Handschuhmacher, die daraus Reitkollette, Beinkleider, Handschuhe, Degenkoppel und anderes Riemenwerk verfertigen. Aus solchem Hirschleder, welchen Namen es nach seiner Zubereitung erhält, macht man auch gern Stiefeln. Eine solche, auf sämische Art ausgearbeitete Hirschhaut, fühlt sich sehr weich und gesammetdig an, ist überaus dauerhaft, und wenn sie rein, sauber und gleich ausfällt, ist sie dem Bockleder weit vorzuziehen. Von alten Hirschen sind die Häute zu stark, schwammig und unbequem beym Tragen, dcher die jungen Hirschhäute mehr geschätzt werden. Aber gewöhnlich haben die Häute Engerlingslöcher, und das ist ein Fehler. Die besten Häute müssen eigentlich ganz rein seyn. Einige einzelne solcher Narben werden nicht geachtet, wenn die andern Umstände vortheilhaft sind. Viele

Narben

Narben und Löcher aber schänden auch die beste Haut, und machen sie höchstens nur zu Handschuhen brauchbar. Es ist bey diesem Fehler auch ein Unterschied zu machen. Haben sich nemlich die Engerlinge durch die Haut durchgefressen, und sind die Löcher davon noch offen: so ist die Haut von geringem Werthe; sind aber die Löcher schon wieder verwachsen, und man sieht nur die Narben davon: so ist dieser Fehler nicht so wichtig, auch darf man nicht befürchten, daß jemals aus den Narben Löcher werden, weil eher die Haut daneben löcherig wird, als auf der Narbe. Die gar zu großen Häute haben gewöhnlich den Fehler, welchen der Gerber abfällig heißt, und die kleinen sind auch von geringem Werthe; die mittlern sind die brauchbarsten und besten. Außerdem soll die Hirschhaut gut zu Gürteln dienen wider die Mutterkrämpfe der Weiber. Man behauptet auch, daß sie ein unfehlbares Mittel sey, die Geburt zu befördern, wenn man sie auf die Gegend der Nieren legt. Hirschhäutene Strümpfe werden wider das Podagra gerühmt. Andere medicinische Tugenden, die man ihr zuschreibt, übergehe ich.

Die Hirschhaare, die von den Gerbern abgestoßen, oder abgeschabt worden, werden von dem in der Gerberey erhaltenen Kalk zuvor gereiniget und durch Haarschlage aufgelockert, und dann an die Handwerker, welche Pferdehaare verarbeiten, ehemals der Stein (zu 22 Pfund) für 16 Groschen verkauft; vorzüglich aber brauchen solche die Tapezierer, die Täschner, die Sattler zum Ausstopfen der Sättel und Stühle. Man macht auch Haardecken daraus, wie aus den Pferdehaaren. Es giebt grobe und feine Haare. Unter erstere wirkt man auch zuweilen hanfenes Werg. Man braucht sie zu Pferdedecken, zum Einpacken mancher Waaren, zu Fußdecken

in

in Schiffen und Stuben, und in den Brauhäusern, um Malz darauf zu dörren. Mönche machten sich sonst härne Kutten daraus. Zu Hamburg und Lübeck läßt man diese Haare in den Zuchthäusern verarbeiten. Island, Rußland und Polen führen Hirschhaardecken häufig aus.

Das Hirschhorn, oder Hirschgeweih, ist eine Jagdnutzung, und darf in mehrern Ländern ohne Attestat der Forstbedienten nicht eingebracht werden; kann auch ohne Erlaubniß der Kammer nicht außerhalb Landes gebracht werden. Man erhält es theils von den geschossenen Hirschen, oder von den parforce gejagten, oder man findet es in den Wäldern, wo es die Hirsche jährlich einmal abwerfen. Der Nutzen und Gebrauch des Hirschhorns ist beträchtlich und verschieden. Man läßt es entweder zur Zierrath an Häuser, Wände, ganz; oder man zerschneidet es in kleine Stücken; oder man raspelt oder schabet es zu dünnen Spänen, wo es alsdann geraspeltes Hirschhorn heißt. Aus diesem letztern bereiten die Köche, mit und ohne Wein, eine Gallerte, oder ein Gelee, welches, mit hinlänglichem Wasser verdünnt, stärkend, nahrhaft und erquickend ist; in der Küche aber bedient man sich desselben, um den gekochten Kaffee klar zu machen. Außerdem, und zwar in ganzen Stücken, verarbeiten es die Schwerdfeger, Messerschmiede und Drechsler zu Hirschfängergriffen, Messerschaalen und Heften; auch wissen selbige das Hirschhorn grün zu färben.

Das Hirschtalg brauchen die Lichtzieher und Seifensieder. Es muß frisch, hart, reinlich und schön weiß seyn. Man nimmt es auch mit zur Haarpomade. Ausserdem ist es ebenfalls officinel, denn es erweicht, zertheilt und stärkt die Nerven, wenn man es unter die Salben und Pflaster mischt, da es dann bey frischen

Wun-

Wunden sowohl, als bey Brandschäden und bey alten faulen Schäden, sehr heilsam ist. Eben so wirksam ist es, wenn man sich wund gegangen, oder wund geritten hat, und die verwundeten Theile mit diesem Talge schmiert.

In Betreff des Handels mit dem Hirschhorn, habe ich noch zu bemerken, daß Dänemark und Ungarn viele Geweihe liefern, welche nach Centnern gekauft werden. In Nürnberg war 1801 der Preiß des Centners, vom geraspelten Hirschhorn 12 bis 16 Gulden; vom gebrannten, 20 Gulden; vom gedrehten, 16 bis 20 Gulden. Im Jun. 1803 aber kostete eben daselbst das geraspelte 10 bis 16 Gulden; das gebrannte, 8 bis 24 Gulden; das gedrehte, 48 Gulden. In Bremen war der Preiß im September 1805 vom Pfunde Corn. Cerv. rasp. parv. oder vom klein geraspelten Hirschhorn, 2 Grot; vom torn. alb. oder vom weißen gedrehten, 3 Grot, vom grauen gedrehten, torn. gris. 4 Grot; und vom ust. oder vom gebrannten, 3 Grot.

Hirschbirn.

Diese in der Gegend von Meisen bekannte Birn, hat ein grünlich, weißes, schmalziges Fleisch, wenn man sie grün bricht; läßt man sie aber am Baume gelb werden, so schillert auch das Fleisch ins Gelbe. Zum frischen Genuß will sie sehr zeitig gebrochen seyn, dann nemlich, wenn die düstergrüne Grundfarbe ins Weißgrüne übergeht. Auf dem Lager schrumpft die sonst straffe Haut etwas ein und wird gelblich. Dann ist der Saft reichlich vorhanden, und hat einen, in rechtem Verhältniß gemischten süß, säuerlichen Geschmack. Wartet man aber, bis sie am Baume gelb wird: so ist

das

das Fleisch trocken und mehlig, der Geschmack süßfad und nur für die Wirthschaft brauchbar. Sie reift in der Mitte des Augusts, und kann, nach obiger Regel behandelt, bis Ende des Monats erhalten werden. Im XIX. B. des Obstgärtn. S. 24, ist sie beschrieben und abgebildet.

Hirschtrüffel, Hirschbrunst, Hirschschwamm. Lycoperdon cervinum.

Man trifft diesen Schwamm in verschiedenen europäischen Landschaften an, nicht nur in Böhmen, Schlesien, Schweden, sondern auch in der Schweiz, in Braband, England und Italien. Von der eßbaren Trüffel unterscheidet er sich durch einen glatten Körper, der mit einer dicken Rinde überzogen, und dessen inneres Wesen gefleckt ist, und sich bey der Reife in eine mehlichte Kugel zusammenzieht. Gewöhnlich ist er goldgelb, rund, ohne Wurzel, mit einer dicken körnigten Schaale bedeckt, hat ein weißlicht, schwarzes Fleisch, und enthält einen ziemlich dicken Kern. Er steckt nur zur Hälfte in der Erde, und ist von verschiedener Größe, bald wie eine Haselnuß, bald wie ein Spielball. Wegen seines heftigen Geruchs wittern ihn gleich die Hirsche, wilden Schweine und die Hasen, welche ihn vollends aus der Erde scharren, und begierig fressen. Ehemals wurde dieser Schwamm unter die Heilmittel gerechnet, und wird auch noch in den Apotheken unter dem Namen Boletus oder Fungus cervinus aufbewahrt. Er besitzt eine sehr stimulirende Eigenschaft, weshalb man ihn, wenn er noch steinhart, und im Kern recht schwarz ist, wo er alsdenn

am stärksten riecht, in Scheiben zerschnitten und getrocknet, dem Rindvieh giebt, wenn es rindern soll. Die, so in den Apotheken ihre Anwendung finden sollen, müssen schwer, vollkommen trocken, und inwendig voll schwarzen Staubes seyn.

Hirsen. Panicum miliaceum.

Wenn dem Landwirthe überall empfohlen werden muß, auf Vermeidung baarer Geldausgaben stets bedacht zu seyn, und daher Alles, was er für sein Hauswesen bedarf, so viel als möglich, entweder selbst zu produciren, oder durch selbst erzielte Surrogate entbehrlich zu machen: so verdient gewiß der Hirsen da, wo er gedeiht, wenigstens zum Gebrauch seiner eigenen Haushaltung, von jedem Landwirthe gebauet zu werden. Aber auch im Großen, und zum Handel, ist der Hirsen eine der einträglichsten Getreidearten, die aller Orten für baares Geld zu verkaufen ist. Es giebt Landgüter genug, die wüste Gegenden, Brüche und Anger haben, deren Boden gut, mild, locker, doch dabey etwas schwer und grau ist, auf welchen Eichen, Erlen, Schwarzdornen stehen. Werden diese vor Winter ausgerodet, mit nöthigen Wasserableitungsgräben versehen, mit Fleiß eben gemacht, und nur einmal gepflügt, dann im Frühjahr, beym ersten guten Wetter, nochmals queer gepflügt, und hierin recht reifer, schwerer, egaler und hochgelber Hirsen gesäet: so müssen dergleichen große Pläne, von jeden 10 Hufen oder 300 Aeckern, wenigstens für 3000 Thaler Hirsen geben. Im zweyten Jahre wird Hafer in dieses Land gesäet, der die reichlichste Erndte geben muß. Im dritten Jahre wird gedüngt, und Taback in dies Land gepflanzt, der mehr als 3000 Thalr. einbringen wird. Hierauf wird das folgende Jahr wieder Hirsen gesäet, u. s. w. Wenn

auf

auf diese Weise jährlich auch nur einige Hufen durch das Ausroden und Planiren zu Hirsen zubereitet werden, so wird es ein Wechselland, das sich durch seine, vieles Geld eintragende, Früchte reichlich bezahlt. Aber der Anbau des Hirsens ist oft vielen Unfällen ausgesetzt; man weiß nicht aller Orten damit umzugehen: dies mag wohl der Grund seyn, daß man sie nicht so allgemein und häufig, wie anderes Getreide, sondern nur in einigen Gegenden Teutschlands, z. B. in Franken, mit sehr großem Vortheile bauet.

Der Hirsen gedeihet am besten in einem lockern, etwas feuchten, aber nahrhaften Boden, wie oben gedacht, auf Neubrüchen, aufgerissenen Wiesen und ausgetrockneten Fischteichen. Bey der Dreyfelderwirthschaft, und da, wo man nur zu seinem Hausbedarf aussäet, säet man ihn gewöhnlich ins Sommerfeld auf einen gelegenen, jedoch weder besonders gedüngten, noch bearbeiteten, Fleck des Gerstenlandes, wozu bekanntlich der reinste, geilste und lockerste Boden gewählt, und durch häufigeres Pflügen zubereitet zu werden pflegt. In solches Land säet man den Hirsen zwar mit der Gerste zu gleicher Zeit, doch aber erst, wenn das Land, nach der Aussaat der Gerste, schon fast klar geegget ist; dann wird er hinterdrein ausgeworfen, und nun das Feld vollends zugeegget, damit der Hirsen nicht zu tief und fein gleich zu liegen komme. Der Nutzen der Walze würde hier sehr sichtbar seyn. Zu kleinen Quantitäten der Aussaat wird das Land, Brachfeld oder auch Haferland, gegraben und der Saame eingeharkt.

Im Großen gelingt der Hirsenbau am besten in einem neu aufgerissenen Lande, es mag seiner Güte nach stark oder gelind seyn. Auf einem solchen neu aufgerissenem Acker lassen sich von 12 Metzen Aussaat

sicher 80 Scheffel wieder gewinnen. In Ermangelung solcher Aecker nimmt man solche, welche das Jahr zuvor Flachs getragen haben, oder sonst gut zubereitete lockere Aecker. Aber gemeiniglich schlägt auf solchen Aeckern viel Unkraut aus, daher der weitläufig gesäete Hirsen, von welchem der Regel nach jede Pflanze einen halben Fuß Raum haben muß, durch mühsames Gäten rein gehalten werden muß, was in neu aufgerissenem Lande nicht nöthig ist. In bereits kultivirtem Lande findet daher der eigentliche Anbau des Hirsens im Großen nur in einem leichten, dabey aber wohlgedüngten, Boden Statt. Säet man den Hirsen ins Brachfeld: so läßt man den Acker vor Winters mit Mist befahren, und diesen bald breiten; wer aber kein Brachfeld, sondern Jahrfelder hat, dünget den Acker gegen die Fastenzeit, oder zu Anfange Aprils; das nemliche geschieht, wenn der Hirsen ins Sommerfeld gesäet werden soll. Hiernächst muß der Hirsenacker vor Winters noch, er sey gedüngt oder nicht, gestürzt werden, damit sich derselbe im Winter erliegen, und der Rasen auf einander faulen könne. Im April wird er gerührt, und, wo möglich, die Fahren mit dem Hakenpfluge queer über gezogen und entzwey gerissen, worauf der Acker sogleich fein eingeegget wird. Zu Ende Aprils fängt man an, zur Saat zu pflügen, und erhabene Beete zu machen, damit der Hirsen sowohl wurzeln, als wachsen könne; worauf bald nach der Mitte des Mayes, sobald die Fröste und Reife nachgelassen haben, auf einen Acker von 180 Quadratruthen, etwa 3 bis 4 Metzen Hirsen, mit zwey Scheffeln recht trockner, geriebener Erde vermischt, auf den zuvor übereggeten Acker gesäet werden. Nun wird der Acker nach der Länge, nicht in die Quere, damit der Saame nicht zu sehr in die Furchen gestrichen

strichen werde, untergeegget; zwischen jedem Beete die Furchen ausgestrichen, und, wenn es nöthig ist, auch Wasserfurchen gezogen.

Man säet auch in einigen Gegenden in ein gut gegrabenes und gedüngtes Feld, dergleichen auch ein Sandfeld seyn kann, Hanf und Hirsen in proportionirlicher Menge vermischt. Der Hirsen steht unter dem ihn weit überwachsenden Hanfe sicher vor den Winden, die uns sonst in einer Stunde um den ganzen Hirsengewinn bringen können. Der Hanf wird vortrefflich. Man zieht ihn besonders, und weil dadurch die Erde aufgelockert wird, so ist das dem Hirsen sehr vortheilhaft.

Große und starke Regen zur Zeit, da der Hirsen gesäet, oder auch schon aufgegangen ist, hindern das Gedeihen der Pflanzen, weil die Erde dadurch zu fest geschlagen wird. In diesem Falle muß man den Acker mit der Egge ein- oder zweymal überfahren, damit der Hirsen hervorkommen könne. Hilft das nichts: so muß man das Land wieder umpflügen, und aufs Neue, doch nur mit der Hälfte des Saamens, besäen. Ist der Hirsen zwey Zoll hoch aufgewachsen, so muß er gegätet werden, wenn viel Unkraut darunter ist. Dies muß in der Folge auch wohl noch einmal geschehen, und zugleich der Hirsen durchgezogen werden, wo er zu dicht stehet. Der Gebrauch der Hacke würde hier zweckmäßig seyn, wenn es die Art des Anbaues zuließe.

Ein Hauptaugenmerk verlangt die Zeit der Reife des Hirsens, weil diese nie zu gleicher Zeit eintritt. Erwartet man die völlige Reife aller Rispen: so ist der beste und meiste Saame von den Vögeln verzehrt und vom Winde ausgeschlagen. Die Erndte erfolgt gewöhnlich einige Wochen nach der Gerste, und die Rispen reifen

fen nach und nach, von oben herab. Ist der Anbau nur im Kleinen, zum Hausbedarf geschehen: so geht man behutsam in dem Hirsen umher, und schneidet die hinlänglich gereiften Rispen mit der Sichel ab, und sammelt diese in einem Sacke. Diese Arbeit muß natürlich von Zeit zu Zeit wiederholt werden. Die Säcke trägt man nach Hause, läßt die darin fest zusammengepackten Rispen an einem trocknen Orte stehen, damit sie sich erhitzen, und durch die daraus entstehende Fermentation nicht nur die Nachreife, sondern auch das Ausfallen beym Dreschen, befördert werde.

Aber im Großen ist diese Art des Einsammelns unmöglich. Hier muß man den Zeitpunct in Acht nehmen, wenn der größere Theil der Körner reif ist, d. i. wenn die obern Spitzen völlig, und die Körner in der Mitte beynahe, reif sind. Dann wird ohne Verzug der Hirsen mit der Sichel oder der Sense gemäht, und sogleich, ohne ihn auf dem Schwad liegen zu lassen, in großen Tüchern, auf Wägen, in die Scheune gebracht. In der Scheune panset man den Hirsen über der Tenne, oder auf einem Dielenboden allein, um die noch unreifen Körner nachreifen lassen. Fehlt es dazu an Gelegenheit: so muß man gleich zum Ausdreschen schreiten, die Körner dünn auf einem Boden ausbreiten, wo dann die noch unvollkommnen Körner ihre völlige Reife erhalten werden.

Der Hirsen ist dem Brande sehr unterworfen, selbst dann, wenn wir auch noch so gut getrockneten Saamen aussäen. Dies zu vermeiden, gebe man sich die Mühe, die besten und reifsten Rispen auf dem Acker auszusuchen, abzuschneiden, in Bündchen zu binden, diese an einem trocknen Orte aufzuhängen und den Saamen hiervon zur Säezeit mit den Händen auszureiben, beywes

welchem Verfahren auch nicht der geringste Brand erzeugt werden wird. Oder aber, im Fall man zur Aussaat vielen Saamen nöthig hätte, so lasse man den auf dem Boden völlig trocken gewordenen Hirsen, wenn man ihn zur Mühle bringen, oder roh verkaufen will, zuvor wurfen, und vom Vorsprunge, als dem reifsten und gesundesten Hirsen, nehme man soviel hiweg, als man zur künftigen Aussaat bedarf, und verwahre ihn an einem trocknen Orte.

Den Ertrag des Hirsenbaues, in denen dazu taugslichen Gegenden, pflegt man, ein Jahr ins andere gerechnet, auf das 32ste Korn zu bestimmen, und also von 1 Metze Aussaat, nach Abzug des Saamens, 2 Scheffel rohen Hirsen wieder zu gewinnen. Bey Taxationen solcher Güter daher, wo man ihn Scheffelweise aussäet, wird die Metze Hirsenaussaat wenigstens zu 2 Rthlr. angeschlagen.

Um den Hirsen zum Genuß geschickt zu machen, muß man ihn von seinen Hülsen befreyen. Dies geschieht theils von den Müllern, theils durch Handstampfen. Wird zu wenig auf einmal gestampft, so zerstößt er sich; etwa eine halbe Metze wird das rechte Maaß seyn. Einige dörren zuvor den zu stampfenden Hirsen in oder auf den Ofen. Es läßt sich nicht genau bestimmen, wie viel gestampften Hirsen man von dem rohen erhalten werde, weil die Körner in manchen Jahren weniger derb ausfallen, und daher beym Stampfen gar sehr in Staub und Mehl übergehen. Auf den Mühlen kann man etwa 8 Metzen reinen Hirsen von einem Scheffel rohen bekommen; auf Handstampfen bringt man aber mehr heraus. Rechnet man aber nach dem Gewichte: so gehen von 1 Centner rohen Hirsen 10 Pfund

Hülsen ab; und 90 Pfund roher Hirsen können 50 Pfund reinen gestampften geben.

Der Hirsen geräth, wie schon gedacht, nicht alle Jahre; es ist daher vortheilhaft, seinen Ueberfluß in wohlfeilen Jahren nicht zu verkaufen, um theils selbst in seinem Haushalte keinen Mangel daran zu haben, theils auch die höhern Preise alsdann zu benutzen. Der rohe Hirsen wird nie von Kornwürmern angegriffen; zu diesem Ende vermengt man in der Lombardey den Weitzen mit Hirsen, und jener ist dann auf immer vor dem Kornwurm gesichert; Weitzen und Hirsen lassen sich dann leicht durch ein Sieb wieder scheiden. Es schadet auch weder der Weiße, noch innern Güte, des Weitzenmehls, wenn nicht alle Hirsenkörner wieder davon getrennt werden können. Ist der rohe Hirsen recht getrocknet, so kann er in Tonnen und Kasten, ohne alle Pflege, zehn und mehrere Jahre, ja bis auf die spätesten Zeiten dauern. Gestampft aber, oder enthülset, hält er sich nicht wohl länger, als ein halbes Jahr; er wird dann von Milben angegriffen und bitter. Es muß daher der Hausswirth nicht mehr stampfen lassen, als er auf so lange in seinen Haushalt bedarf, oder so viel er Willens ist zu verkaufen.

Es giebt verschiedene Arten Hirsen, zottigen und kolbigen. Jener, welcher zottige Rispen trägt, hat die größten Körner, ist gut zu stoßen, und weiß, gelb oder schwarz. Der Kolbenhirsen, den man auch Stachelhirsen nennt, bleibt unverändert, er ist also mehr als Varietät. Er hat kleinere Körner, ist aber nicht dem Vogelfraße so ausgesetzt, wie die erstere Art. Von dem Kolbenhirsen hat man wieder zweyerley Arten: den gelben, schwarzen oder rothen. Der gelbe wird auch weißer Hirsen, wegen seiner weißen Hülse, genannt, da

das

das ausgehülsete Korn gelb erscheint, und durch langes Liegen außer der Hülse, immer bleicher wird. Der schwarze Hirsen wird auch Sprallhirsen genannt; man will ihn dem weißen, als besser schmeckend, vorziehen. Er ist aber schwerer zu enthülsen, als der weiße, weshalb letzterer am meisten gebauet wird. Man beschuldigt indessen den weißen Hirsen, daß er nach der Spreu oder Hülse schmecke. Wenn man ihn aber, ehe man ihn zum Kochen ansetzt, mit kochendem Wasser abbrühet, dieses abgießt, und das noch einigemal wiederholt; so wird ihm jener Geschmack benommen.

Der Hirsen ist, wie bekannt, in vielen Ländern ein sehr gebräuchliches Nahrungsmittel, und dient dem Landvolke an Statt des Reißes und der Graupen, welches sich bey dieser Kost, die fast täglich da, wo er stark gebauet wird, wo nicht als Milchbrey, doch in Wasser; Fleisch; und Milchsuppen genossen wird, gesund, munter und stark befindet. Er ist daselbst immer ein Hauptessen bey Beköstigung der Tagelöhner, wo man denn auch nicht vergißt, einen solchen Hirsenbrey, in unsern luxuriösen Zeiten, mit brauner Butter zu übergießen. Es ist indessen bey diesen Hirsenspeisen die Bemerkung zu machen, daß in der Consumtion 2 Pfund Hirsen und 1 Pfund Reiß sich fast gleich kommen, und daß daher derjenige, der den Hirsen einkauft, und 2 Pfund Hirsen eben so theuer, als 1 Pfund Reiß bezahlt, bey letzterm vortheilhafter handelt, weil der Reiß unstreitig eine gesündere und wohlschmeckendere Speise giebt.

Der Hirsen giebt viel Mehl; das davon gebackne Brod aber, ohne Vermischung mit anderm Mehle, ist sehr spröde und nicht gut zu essen, außer, wenn es noch frisch ist. In Frankreich wurde ehedem viel Brod daraus

gebacken, und die Landleute machten von dem Hirsenmehle, das von aller Kleie gereiniget worden, eine Art Brod, welches eben so, wie das gemeine Weitzenbrod, eingemengt und gebacken wurde; es wurde aber sehr gesalzen, um den süßlichen Geschmack zu verbessern. In Gaskonien war eine Art gebräuchlich, welche daselbst Brassier heißt, und welches in Gestalt eines Parallelogramms einen Fuß lang und einer Spanne hoch gebacken und in Kohl- oder Krautblätter eingeschlagen auf glühenden Kohlen gemacht, und dadurch schmackhafter und angenehmer wurde. Das Brod, welches von einem Theile guten Hirsenmehle und einem Theile guten Weitzenmehle mit beygemischtem Salze gebacken wird, ist sehr schmackhaft und nährend. In Circassien zieht man das Brod aus Hirsen dem Roggenbrode vor. Auch speiset man dergleichen Brod am Goldstrande zu Guinea. In Venedig werden aus dem Hirsenmehle Kuchen gebacken, welche aber ganz warm gegessen werden müssen, weil sie, sobald sie erkalten, zähe werden. Auch werden in den Niederlanden schmackhafte Torten daraus bereitet. — In theuern Jahren kann das Hirsenmehl immer als ein brauchbares Surrogat benutzt werden; das Verhältniß zum Roggen ist alsdenn, wie 1 zu 4, zur Gerste, wie 1 zu 2, das giebt ein ganz gutes Brod.

Der Hirsen ist auch allem Federvieh ein sehr angenehmes Futter, es frißt es nicht nur lieber, als anderes Getreide, sondern es wird auch geschwinder davon fett, und das Fleisch bekömmt davon den besten Geschmack, aus welchem Grunde das Poularderiegeflügel an großer Herren Höfen allein mit dieser Frucht gemästet wird. So ist auch der Hirsen den Canarienvögeln ein angenehmes Futter, sonderlich der weiße; er giebt ihnen gute Nahrung; aber dies Futter erhitzt sie,

und

und macht sie zu fett, daher man ihnen nur zuweilen denselben geben muß. In den rohen ungestampften, frischen und noch nicht völlig abgetrockneten Hirsen, pflegen auch manche Hausmütter ihre Eyer zu legen, und verschlossen, in einem Kasten, einige Monate lang aufzubewahren. Eben so läßt sich frisches, in eine Serviette geschlagenes Fleisch einige Tage vor dem Verderben sichern, wenn man es in einen Haufen ungestampften Hirsen legt. Desgleichen Citronen, geräuchertes Fleisch, Wurst, Speck, weil der Hirsen kühlt.

Uebrigens muß guter Hirsen vollkommen rein von fremdem Gesäme, wie auch recht rein von Hülsen gesäubert seyn; dabey muß er eine angenehme und glänzende Farbe haben. Hat er hingegen ein rauhes mattes Ansehen, so ist er angelaufen, und hat dann gewiß einen widrigen und ranzigen Geschmack. Riecht er uns angenehm, so hat er sich auf dem Boden, oder in der Scheune erhitzt, und taugt nichts mehr. Wenn man eine Hand voll nimmt, und denselben drückt: so darf er sich nicht zusammen drücken lassen, sondern muß aus der Hand glitschen. Der Einkauf dieser Waare verlangt viel Vorsicht, denn es kann der Hirsen, in den Augen des ungeübten Kenners, Glanz und Farbe haben, und dennoch kann er von Milben angefressen seyn. Alter Hirsen kann nur dann noch gut seyn, wenn er in den Hülsen gelassen, und in Tonnen aufbewahret ist.

Hirtenbirn;

la Pastorale, Musette d'Automne; Musette d'Anjou.

Diese ansehnliche Birn hat ein weißes und brüchtiges Fleisch, Saft in Ueberfluß, und dieser ist von einem angenehmen, zuckerhaften Geschmack. Sie wird Ende

Septembers reif, und hält sich ohngefähr vier Wochen, dann wird sie teig. Sie trägt sehr fleißig, und zeichnet sich auch dadurch aus, daß sie Büschelweise wächst, und man immer drey, vier und fünfe neben einander gewachsen sieht, woran man auch den Baum schon von fern erkennen kann. Wegen ihres vielen Saftes dient sie sehr gut zu Birnwein oder Essig. Im XI. Bde. des Obstgärtners, S. 331, ist sie beschrieben und abgebildet.

Holländische Kirsche, wohltragende.

Unter den Sauerkirschen gehört die gegenwärtige mit zu den größten, und folgt in Ansehung dieser Größe auf die lange Lothkirsche. Der Saft ist reichlich vorhanden, und von einem anziehenden säuerlichen, aber stärkendem Geschmacke, wie ihn beynahe keine andere Sauerkirsche hat. Sie wird unter den Sauerkirschen am spätesten, und erst im August reif. Der Baum trägt außerordentlich voll, und man findet immer fünf bis sechs Stück an einem Tragholzbüschel. Wenn man sie vom Baume wegessen will, muß man sie nur recht reif werden lassen; außerdem ist sie recht gut zum Einmachen. Im Obstgärtn. XXII. B., S. 106, ist sie beschrieben und abgebildet.

Hollunder, schwarzer;

Holder; Flieder; Flittern; Schebicken; Zibken; Quebecken; Alhorn; Hitscheln; Steinholler; Zwitschenstaude; Hirschholder; Resken; schwarzer Beerstrauch; Baumholder; Rechholder; Schetschken; Zetschken. Sambucus nigra.

So unzweifelhaft es auch ist, daß dieser uns so bekannte Strauch sowohl in der Haushaltung, als auch in

der

der Arzneykunst, einen sehr mannigfaltigen Nutzen hat, und dieserhalb unsere ganze Achtung verdient: so wird er gleichwohl in unsern Forsten nie künstlich angebaut, obschon eine Plantage von Hollunder, wegen seiner Früchte zu Muus, welches in den nördlichen Ländern sehr stark als ein schweißtreibendes Mittel, besonders von den Seefahrern, gebraucht wird, gewiß einen sehr bedeutenden Nutzen gewähren würde. Wirklich sah Burgsdorf eine Hollunderplantage, die ihrem Eigenthümer jährlich im Durchschnitte auf jeden Morgen 80 Thaler einbrachte. Es giebt indessen Gegenden genug in Teutschland, wo der Saame dieses Strauchs reichlich durch die Vögel ausgesäet worden, und da er allerwärts, in Hecken, sogar auf Mauern, und in den Wäldern, zu finden ist, so dürfte eine anzulegende Plantage nur in solchen Gegenden anzurathen seyn, wo dieser Strauch sich wenig oder gar nicht befindet; wenigstens sollte man dazu abgelegene, wüste Plätze erwählen, und diese durch Ausstreuung des Saamens, oder durch Pflanzung der Wurzelbrut, auch durch abgeschnittene Zweige, die leicht Wurzel schlagen, wenn zwey Augen in, und ein Auge über der Erde zu stehen kommen, nutzbar zu machen suchen. Geschieht die Anpflanzung durch Saamen: so bringen die aufgelaufenen Pflanzen schon im dritten und vierten Jahre Blüthen und Früchte; ein Beweis, daß der Hollunder zu keinem Hauptbaume von der Natur bestimmt ist, obschon er durch Kunst zum Baume erzogen werden kann.

In den Forsten kömmt der Hollunder unter den Schlaghölzern sehr oft vor, und wird mit solchen zum Wiederausschlag abgetrieben. Aber der Forstmann sieht ihn ungern, denn in niedrigen Gegenden, wo er etwa auf abgetriebenen Orten steht, erstickt er das Unterholz durch seine zu viel Schatten gebenden großen Blätter,

und

und durch die zu starke Ausbreitung und Austreibung der Wurzeln. Er ist auch da, wo er einmal wuchert, schwer zu vertilgen, obgleich die so häufig als schnell aus Wurzeln und Saamen aufschießenden Loden im Vorsommer einigemal hinter einander abgehauen werden.

Der Hollunder erreicht ein Alter von 40 bis 50 Jahren, aber im 20sten Jahre hat er schon sein völliges Wachsthum voliendet, und in den ersten 10 bis 15 Jahren ist er schon haubar. Wenn er eine baumartige Gestalt und Größe erlangt, so wird er 16 bis 20 Schuh hoch, und dann hat sein Stamm einen Schuh im Durchmesser. Nur die erstern Jahre wächst er schnell in die Höhe, dann wächst er in die Dicke, seine starke Markröhre verholzt, hat äußerst wenigen Zuwachs, und der Strauch oder Baum stirbt, wenn er seine bestimmten Jahre erreicht hat. Zur Feuerung hat dies Holz einen geringen Werth. Aus einer Achtel-Klafter Hollunder vom Stamme, das 3 Fuß lange Scheite hatte, und $2\frac{1}{4}$ Centner wog, erhielt Wildenhayn $4\frac{1}{2}$ Pfund Asche, und aus dieser 28 Loth rohe, und 24 Loth calcinirte Potasche. Aus eben so viel und eben so schwer wiegendem Hollunder von der Wurzel, erhielt er 4 Pfund Asche, und daraus 22 Loth rohe, und 19 Loth calcinirte Potasche.

Wenn der Stamm so lange gelebt hat, bis das Mark zu Holz geworden, dann ist das Holz hart, fest und zähe, und von gelblicher Farbe, dem Buchsbaumholze ähnlich, und in Ansehung der Härte ist es dem Birkenholze gleich, nur muß es zum Verarbeiten wohl ausgetrocknet seyn, indem es sonst stark reißt. Aus diesem festen, harten Holze, lassen sich die feinsten Geräthe machen, als: Lineale; Handgriffe und Einfassungen verschiedener mechanischer Instrumente; kleine hölzerne Werkzeuge; Handruthen an Dreschflegel; Hefte zu Zimmer-

merärten; Bogen; Schäffte an Feilen oder Bolzen; Röhren und Schläuche an Bier- und Weinfässer; Fischer-Knitt- und grobe Filet-Nadeln; Pflöcke in die Absätze der Schuhe; Büchsen; Kämme; Modelle; Spuhlen, die schnell, heftig und lange herumlaufen sollen; und andere Sachen mehr, weswegen es auch die Drechsler und Tischler am meisten benutzen. Das gemaserte Holz aber aus der Wurzel, und das naßgewachsene grünflammigte mit gelbem Grunde, suchen die Ebenisten besonders. Hingegen wird das jüngere, und noch mit Mark gefüllte Holz, zu Schießröhren in Bergwerken, und zu den Knallbüchsen der Kinder gebraucht: so wie es denn auch wohl zu Handspritzen angewandt werden könnte.

Durch das Säen der Kerne sowohl, als durch das Pflanzen der jungen Zweige, lassen sich auch lebendige Hecken in einem trocknen Boden anlegen, wo andere Bäume nicht fort wollen. Säet oder pflanzt man wilde Rosen oder Hahnebutten dazwischen, so werden diese Hecken dadurch noch mehr verbessert. In 3 bis 4 Jahren ist eine solche Hecke in vollkommnem Stande, wenn sie gehörig unter der Scheere gehalten wird, dann steht sie 30 bis 40 Jahr, und länger. Werden die Stämme endlich zu alt, so hauet man sie über der Erde ab, wo denn die häufigen Ausschläge der Wurzeln bald eine neue Hecke bilden werden.

Die im Frühjahre hervorbrechenden jungen Sprossen oder Keime, werden von Manchen als Sallat zubereitet, und Mittags bey der Mahlzeit, noch besser aber vor, oder unter der Abendmahlzeit, mit etwas Gebackenem, gegessen. Da sie aber, vielleicht in allzugroßer Menge, heftigen Stuhlgang erregen: so muß man sie mit Vorsicht genießen. Man kocht sie auch mit Spinat und Fleischbrühe zu einem Muus, aber auch dieses purgirt.

Die

Die englischen Landwirthe lösen diese jungen bittern Sprossen in gekochtem Wasser auf, und besprengen damit ihre Kohlpflanzen, um die Erdflöhe, Raupen und anderes Ungeziefer davon abzuhalten. Preßt man den Saft aus diesen Keimen, vermischt ihn mit Schweinefett, und bestreicht mit dieser Salbe die Pferde zwischen und auf den Ohren, dem Hals, die Seiten, und andern empfindlichen Theilen: so sind sie vor den Fliegen gesichert. Im Nothfall kann man auch bloß mit angehangenen Hollunderzweigen die kleinen Fliegen vom Halse des Pferdes abhalten.

Mit diesen Hollunderzweigen lassen sich auch die Maulwürfe vertreiben, wenn man selbige in ihre Löcher steckt. Besprengt man mit dem Wasser, in welchem Hollunderblätter gekocht worden, die Zimmer, so werden die Fliegen daraus vertrieben. Das mit den jungen Stengeln gekochte Wasser tödtet die Flöhe. Das Räuchern mit frischen Hollunderzweigen und Blättern vertreibt die Hausgrillen oder Heimken. Legt man Hollunderzweige auf die Getreidehaufen, so ist man vor dem Kornwurm gesichert, und wo er sich bereits befindet, verliert er sich durch dieses Mittel augenblicklich. Uebrigens darf man die Ziegen nicht mit Hollunderblättern füttern, denn ihre Milch wird davon übelriechend.

Die noch grünen Blumenknospen werden, ehe sie aufbrechen, wie Kapern mit Essig und Salzwasser eingemacht, und heißen dann Flieder, oder Hollunderkapern; man bringt sie zu andern Speisen mit auf die Tafel, sind aber nach dem Genuß, mit den Hollunderkeimen von gleicher Wirkung. Von der Blüthe selbst sind die Weingärtner der Meynung, daß, wie der Hollunder blühe, auch der Wein so folge, und wirklich wird dies durch die Erfahrung fast immer bestätigt. Bringt man frische

Hols

Hollunderblüthen in ein Zimmer, und läßt sie darin trocknen, so weichen alle Mücken aus dem Zimmer. Der Geruch dieser Blüthen ist vielen Menschen angenehm, und im Freyen ganz unschädlich. Friedrich der Große liebte ihn sehr, und verweilte gern bey einem blühenden Hollunderstrauch, weßhalb man auch nicht versäumte, ihn zu Sanssouci in die Hecken zu pflanzen. Die Aepfel, besonders die Borstorfer, bekommen einen Geruch und Geschmack wie Muskatellerbirnen, wenn man sie mit Hollunderblüthen umwickelt und bedeckt. Der Essig wird damit wohlschmeckend gemacht, und von vielen dem Weinessig vorgezogen. Die ganzen Blüthkronen werden in die Quarkkäse geschlagen. Man zieht sie auch durch einen dünnen Teig von Eyern und Kraftmehl, und bäckt sie in Butter, bis sie bräunlich werden. Diese sogenannten Hollunderkuchen sind von sehr angenehmen Geschmack. Kaniger Wein erlangt von hinein gelegten trocknen Hollunderblumen wieder einen angenehmen guten Geschmack; aber dieser Wein nimmt dann den Kopf ein, wenn man etwas viel davon trinkt. Im Sommer essen viele Leute die frischen Hollunderblüthen mit Milch; man bratet sie mit Eyern; bäckt sie in die Pfann; oder Eyerkuchen: aber immer purgiren sie, wenn man etwas viel davon genießt.

Noch einen größern Gebrauch in der Haushaltung macht man von den Früchten des Hollunders. Schon die noch unreifen grünen Beere weiß man zu benutzen, indem man sie wie Gurken mit Essig und Salzwasser einmacht, wo sie dann, Statt der Kapern, zu einem angenehmen Tafelgerichte dienen. Den Hühnern sind die reifen Beere ein wahrer Leckerbissen, und ist nichts weniger für sie ein Gift, wie man bisher behauptet hat, sondern sie befinden sich bey diesem Genusse sehr wohl,

wie viele Versuche erwiesen haben. Es geben auch die Beere des Hollunders, die aber recht reif und schwarzroth seyn müssen, ein gutes Futter für die Nachtigallen, das um Vieles wohlfeiler, als Ameiseneyer, ist. Man trocknet die Beere wie das Obst, und verfüttert sie unter den Ameiseneyern, so wie man gelbe Möhren und Semmelmehl damit zu vermischen pflegt. Desgleichen bedienen sich die Vogelfänger bey ihren Vogelheerden, und die Knaben beym Fangen der Rothkehlchen in Sprenkeln, dieser Beere mit Nutzen. Die Hausmütter werfen sie, anstatt der grünen Nußschaalen, in ihr Pflaumenmuus, um dessen allzugroße Süßigkeit zu mindern, auch die Farbe dunkler zu machen. Da diese Beere sehr saftreich sind, so läßt sich auch sehr gut Branntwein daraus brennen, wenn man sie in Menge hat, zu welchem Ende man sie denn zuvor der geistigen Gährung unterwerfen muß. Um aber dem Branntwein eine angenehme röthliche Farbe zu geben, braucht man nur die reifen Beere ungequetscht hinnein zu legen, da denn die Farbe schwächer oder stärker wird, nachdem man viel oder wenig Beere dazu angewendet hat. Soll aber die Farbe schnell ausziehen, so muß man die Beere quetschen. Geschieht dies mit den Händen, so werden, wie bekannt, die Hände dunkelblau gefärbt, und die Farbe legt sich so fest an, daß nur eine Mineralsäure sie wegnehmen kann. Man hat daher versucht, wollenes Garn, das man zuvor in Alaunwasser abgesotten, und aller seiner Fettigkeit beraubet hatte, mit dem Saft der Hollunderbeeren zu färben, indem man in die Brühe dieser Beere, welche in genugsamen Wasser gekocht worden, das zubereitete Garn gelegt hat, und nebst einem Zusatz von Grünspan eine braune, haltbare Farbe davon erhalten hat. Eben eine solche Farbe bekam auch

das

das leinene Garn. Man beizte es zuvor in einer Lauge, bereitete dann eine Brühe von Hollunderbeeren mit etwas Zusatz von Grünspan, kochte das Garn darin, und rührte es während dem Sieden beständig um. Mit Wißmuth vorbereitete Wolle, nahm vom Hollunderfafte eine schöne blau graue und dauerhafte Farbe an.

So wie von den Hollunderblüthen der Wein einen angenehmen Geschmack bekömmt: so läßt sich auch aus den Beeren ein besonderer Wein, entweder vor sich allein, oder mit andern Säften von Birnen, Johannisbeeren u. dgl. vermischt, bereiten, der in unsern Haushaltungen eben nicht so unbekannt ist, auch ohnerachtet seines vielen Feuers, allgemein für gesund gehalten wird. Die Engländer verfertigen jährlich solchen Wein in grosser Menge. Zu einem Gemäß von ohngefähr einem Scheffel solcher Beere, die sie abgestreift haben, gießen sie etliche 30 Maaß Brunnenwasser, und kochen es, bis die Beere anfangen einzuschrumpfen, dann gießen sie den Saft behutsam ab, und thun auf jedes Maaß ein halb Pfund Zucker hinzu, kochen ihn wieder eine Stunde, gießen sodann den Saft ab, und in ein offenes Gefäß, daß er kalt wird. Im kupfernen Kessel darf er ja nicht stehen bleiben, sonst wird er abschmeckend. Sobald er kalt geworden ist, rösten sie etwas Semmel recht braun, tauchen sie in gute weiße Hefen, und werfen sie in den Saft, den sie noch drey Tage in diesem offenen Gefäß stehen lassen, und unterdessen oft umgerührt haben, bis er anfängt zu gähren. Nachher wird er auf ein Faß gefüllt, und offen in dem Keller gelegt, bis er abgezogen werden kann, was bey kleiner Quantität in drey, bey größerer aber in sechs Monaten geschieht. — Andere pressen auch nur erst den Saft aus, kochen ihn mit Wasser, dem sie Zucker und etwas Rosinen zusetzen,

und behandeln ihn dann wie den Johannisbeerwein. — Oder sie brühen die Beere in einer Butte mit kochendem Wasser ab, zerdrücken sie, lassen den Saft ab, thun Hefen dazu, und behandeln ihn auf obige Weise.

Man kann auch getrocknete Beeren nebst dienlichen Gewürzen, z. B. Zimmt, 6 Loth; Gewürznelken, 3 Loth; zu einem Pfunde Beeren, gröblich zerstoßen, in ein Beutelchen nähen, dieses in ohngefähr 12 Maaß weißen Wein legen, und etwa 6 Wochen im Keller damit stehen lassen. Der also bereitete Wein ist dem Magen sehr heilsam, und kann bey der Mahlzeit getrunken werden. Je älter der gegohrne Hollunderwein wird, desto stärker wird er.

Am meisten aber werden wohl gewiß die Hollunderbeeren zu einem Muuß gekocht, weil dieses, besonders beym gemeinen Mann, als ein unentbehrliches Hausmittel betrachtet wird, daher man dieß Muuß auch Bauerntheriak nennt, das selbst von großen Aerzten geachtet, und bey Menschen und Vieh gebraucht wird. Man bereitet dieses Muuß entweder zu einer Zeitspeise, um sich desselben zu braunen Brühen zu bedienen, oder man bestimmt es, zum medicinischen Gebrauch, zu einem Dauermuuß. Zu erster Absicht, wird der aus den Beeren gepreßte, und durch einen groben Sack gewundene Saft, unter stetem Umrühren, in einem Kessel gekocht, und zugleich feines weißes Roggenmehl mit unter gerührt, und mit gekocht. Wenn er noch etwas flüssig ist, wird er vom Feuer genommen. Ein solches Zeitmuuß dauert aber nicht länger, als etwa 14 Tage, nach welcher Zeit es zu gähren und zu schimmeln anfängt. Zu dem Dauermuuß hingegen, muß der Saft, ohne Mehl, recht dick eingekocht, und dabey beständig gerührt werden.

Holz. Holzhandel.

In den Artikeln: Bauen, Bauholz, Baum, Brennholz, Breter, Bretmühle, Forstwirthschaft, habe ich bereits Manches gesagt, was mit gegenwärtigem Artikel in Verwandtschaft steht; allein es ist noch Viel übrig, das dem Landwirthe zu wissen nicht gleichgültig seyn kann; und so werde ich ihn denn hier mit der Benutzung und Anwendung des Werk- Nutz- Schiffsbau- Geschirr- und Brennholzes überhaupt bekannt machen, was insbesondere bereits bey jeder in diesem Werke aufgeführten Baumart geschehen ist, und ich werde zugleich das, was den Holzhandel und die Preise mehrerer Artikel betrifft, hinzufügen.

In Absicht des Gebrauchs, welcher vom Holze gemacht wird, finden zwey Hauptunterschiede Statt; denn alles Holz, von welcher Gattung, Alter und Güte es auch immer sey, besteht, nach Beschaffenheit der Umstände, entweder in Nutzholz; oder in Feuerholz. Das Erstere dient zum Bau und zu mancherley Handthierungen. Das Andere, welches an und für sich auch das erstere, so wie jenes dieses seyn kann, dient als eine brennbare Substanz zu so manchen Feuerungsarten, wobey es aber völlig zerlegt, und in den Urstoff zurück gebracht wird.

Der vornehmste, und wahrer ökonomischer Bestimmung entsprechende Gebrauch, besteht in der besten Auswahl und Vorausanwendung des Nutz- und Bauholzes. Das Nutzholz, welches viel unentbehrlicher, als das zur Feuerung ist, kann durch keine andere Naturprodukte ersetzt werden: das Feuerholz hingegen findet im Nothfall manche Surrogate, z. B. Steinkohlen, Erd- und Braunkohlen, Torf, Stroh u. s. w.

Bey der Beurtheilung über den zweckmäßigsten Gebrauch alles Holzes, ist vornemlich in Betracht zu ziehen: 1) die Gesundheit des Holzes; 2) der Unterschied zwischen altem und jungem Holze; 3) die Struktur, der Wuchs und die Gestalt; 4) das Verhältniß der einen zu der andern Holzart in mannichfaltigem Gebrauch; und 5) die Baumtheile, ob es Stammholz, Wurzelholz oder Astholz, von einständigen Bäumen (aus dem Saamen), oder Schlag- und Buschholz (vom Stammausschlag) ist.

Das Nutzholz insgesammt, besteht aus sechs Hauptsortimenten, von welchem ein jedes besondere Eigenschaften voraussetzt; wobey noch die Umstände und die Vorsichten verschieden in Erwägung kommen müssen. Es giebt nemlich: 1) Spaltig Nutzholz; 2) Schnitt-Nutzholz; 3) Werk- und ganzes Bau-Nutzholz; 4) Stangen-Nutzholz; 5) Gestell- und Geschirr-Nutzholz; 6) Schnitz- und kleines Nutzholz.

Unter spaltigem oder reißigem Nutzholze ist solches zu verstehn, welches bey einem gesunden Stammkörper, in verschiedener Stärke, die Eigenschaft besitzt, sich der Länge nach leicht und gerade aus einander treiben, und in verschiedene willkührliche Theile zerkeilen zu lassen. Es darf also nicht gedreht, maserig, ästig, nicht voller Rindenbeulen und auch nicht ausgetrocknet seyn. Das Spalten ist also die erste und vorzüglichste Eigenschaft; denn obgleich aus spaltigem Nutzholze andere der übrigen Hauptsortimente erlangt werden können: so schicken sich hingegen jene doch nicht zur Spaltarbeit, zu welcher obige Eigenschaften ganz unentbehrlich sind.

Zu verschiedenem Gebrauch werden vielfache Gattungen von Spaltnutzholz gesucht; welche unter zwey Hauptklassen, nemlich: 1) in Klotzholz, und 2) in

Stan-

Stangenholz, zu bringen sind. Das Klotzholz setzt starke einständige Bäume voraus, von welchen entweder lange, oder kurze Sorten Spaltholz erlangt werden. Das Stangenspaltholz wird in den Laubhölzern aus Schlagholz, in den Nadelhölzern aber aus jungen unterdrückten, oder in dem Jahresschlage einzeln vorkommenden jungen Bäumen genommen.

Je länger die Nutzholzgattungen sind, welche aus den Klotzspaltholzbäumen gespalten werden sollen, je reiner und gerader müssen die Stämme seyn. Die mehreste Spaltarbeit wird aus Eichen- Büchen- und Nadelhölzern verfertigt. Aus dem langen Klotzholze der Eichen und Büchen, werden Ruder, Achsen und Piepenstäbe; aus dem kurzen Spaltklotzholze aber, allerley andere Stabhölzer, als: Orhofft- Tonnen- Böttcher- und Bodenstäbe; desgleichen für die Wagner oder Stellmacher: Eggebalken, Wagenleiterschewen, Pflugzüge, Pflug- und Wageneinhängsel, allerley Ortscheide, Pflugsarme, Eggenschewen, Pflugbuchsen, Kutschradfelgen, Pflugstreichbreter, Bauer- Sackführer- und Artilleriefelgen, besonders aus Büchenholz gespalten; ferner: Rand- Schachtelspohnholz und Drechslerholz.

Zu aller solcher Arbeit kann das Holz in jeder Jahreszeit mit gleichem Erfolge gefällt werden, weil von den alten Bäumen kein Ausschlag zu erwarten steht, der Güte des Holzes aber in keinem Falle etwas abgeht, wenn es gleich nach dem Fällen geschält, zerspalten und getrocknet wird.

Aus Nadelhölzern werden Böttcherkloben und Stabhölzer zu Salztonnen und Packfässern verfertiget. Die hierzu bestimmten Bäume müssen außer der Saftzeit gefällt werden, weil das Sommerholz gleich anläuft und blau wird.

Das Stangenspaltholz, oder die gespaltenen Stangen, werden von Eichen und andern festen Laubholzarten im Schlagholze genommen, und zu Bottich-, Kufen-, Faß- und Tonnenreifen, Dach- und Zaunlatten; so wie zu letzterm Behuf die Nadelholzarten, besonders angewendet. Beyderley sind auffer der Saftzeit zu hauen.

Unter Schnittnutzholz, sind alle diejenigen Holzwaaren zu rechnen, welche auf den Schneidemühlen oder durch Handsägen zum verschiedentlichen Bau, zur Tischer- Wagner- und anderer Arbeit vorbereitet, und der Länge nach in bestimmte Theile getrennt werden. Alle Gattungen Schnittnutzholz sind unter zwey Hauptklassen zu bringen, nemlich: unter 1) gerades, und 2) krummes. Das gerade wird sowohl aus Bauhölzern, als allerley Sägeblöcken, a) in die Hälfte, b) in Bohlen und Breter getheilt; als c) zu Kreutzholz, und d) zu Latten geschnitten.

Das krumme Schnittnutzholz, worunter die Schiffhaustücke aus Eichen, auch allerley Stellmacherbäume gehören, kann auf den Mühlen nur nach der hohen Kante halbirt, oder zu Bohlen und Bretern geschnitten, mit der Handsäge hingegen auch in Kreuzholz getrennt werden.

Wenn das zum Schneiden bestimmte Schnittnutzholz gleich nach dem Fällen von der Rinde befreyet wird; ist es gleichviel, zu welcher Jahrszeit es gehauen wird; besonders wenn es gleich frisch aufgeschnitten werden kann. Wenn aber dieses nicht statt findet, so muß die Fällung außer der Saftzeit geschehen. Es muß dieses Holz demnächst an sich, bis auf die Eigenschaft des gerade Spaltens; alle übrige vorzügliche Güte eines recht gesunden fehlerfreyen Kernnutzholzes haben; weil beym Zerlegen alle Mängel sichtbar werden. Zu dergleis

gleichen werden alle diejenigen Holzarten gebraucht, deren Stämme eine zum Zertrennen hinlängliche Stärke erhalten. Ihre Anwendung ist aber sehr verschieden; Eichen, Eschen, Rüstern und Büchen geben mit den übrigen Holzarten, welche unter die Bauhölzer gerechnet werden, allerley halbirtes und Kreuzholz zum Verbauen. Zum Schiffbau wird vorzüglich das eichene und kieferne Holz gesucht. Die Latten werden aus Nadelhölzern geschnitten; und endlich alle Baumholzarten kann man zu Bohlen und Bretern anwenden.

Unter Werk- und ganzes Bauholz, sind überhaupt diejenigen Stämme oder Stammstücke zu rechnen, welche weder durchs Spalten noch Trennen, der Länge nach zertheilt, sondern entweder eckigt oder rund genutzt werden. Auf beyderley Art haben sie ihren Abgang in bloßen Spänen, indem sie durch Hinwegnehmen des Ueberflüßigen, die schickliche Gestalt und Oberfläche durch Axt und Beil erhalten. Die Bäume hierzu sind entweder gerade oder krumm; und die Stücke von selbigen, nach dem verschiedenen Gebrauch, lang oder kurz. Die Länge bestimmt die Güte des Holzes, in welcher sie zur Dauer, zum Tragen und zu allerley Widerstand geschickt seyn müssen; doch ist überhaupt an diesen Hölzern weniger innere Schönheit der Textur, als bey den vorhergehenden Sortimenten erforderlich. Es ist wichtig, die hierzu bestimmten Stämme baldmöglichst von der Rinde zu entblößen und zu beschlagen; alsdann ist es bey den starken Laubhölzern (von welchen ohnehin kein guter Widerausschlag erwartet werden kann) in Absicht der Fällung gleichgültig, zu welcher Zeit solche geschiehet; denn die Einwendungen dagegen beruhen auf bloße Vorurtheile, ohne nach physikalischen Gründen Stich zu halten. Geringere Sortimente von Laubhöl-

zern sind aber allerdings in denen auf Schlagholz eingerichteten Revieren, zu Gewinnung des Stammausschlags außer der Saftzeit zu fällen; wie solches auch bey den Nadelhölzern der Dauer wegen geschehen muß; wobey jedoch die Fichte eine Ausnahme gestattet, wenn sie gleich nach dem Fällen zur Benützung der Lohe geschält werden kann. Daß aber gewisse Tage, der Mond und Kalenderzeichen, noch in Erwägung kommen sollten, das ist wohl von keinem, nur mäßig vernünftigen Manne mehr zu glauben.

Die Anwendung des Werk- und Bauholzes ist verschieden. Zum Werkholze gehören die mancherley Mühl- und Hammerwellen, Schiffsbalken, Buchten, Kiele, Knie, Preßstöcke, Maschinenhölzer, Hammerhelme, Schmelzwagen, Schlageveitel in die Hammergerüste, Frösche auf die Arme in die Hammerwellen, auf Docken und Nonnen in die Stampfwerke. Kleinere Sortimente von Werkhölzern brauchen die Rademacher zu Naben, und diese sind in demjenigen harten Holze allemal befindlich, welches zur Feuerung in Klaftern gehauen werden muß.

Eben so verschieden ist in jedem Lande die Bestimmung und Benennung, mithin auch die Anwendung der Bauholzsorten. Man muß sie kennen, wenn man sich im Handel nicht schaden will. In den Preußischen Staaten hat man bestimmte Verschiedenheiten derjenigen Hölzer, welche zum Bauen verwendet, und dazu in ihrer gehörigen Form, größtentheils an Kiefernholz, angewiesen werden müssen. Es kömmt dabey zuförderst auf gerade Stämme und deren Gesundheit, folglich auf Schnur, Festigkeit und Dauer an.

Nach den approbirten Holztaxen hat man in den Preußischen Staaten: 1) Stark Bauholz, 46 Fuß lang,

lang, in dieser Länge oben 12 Zoll im Durchmesser stark; wobey auf die untere Stammstärke nicht reflektirt wird. 2) Mittelbauholz, 36 bis 40 Fuß lang, 8 bis 9 Zoll desgleichen stark. 3) Klein Bauholz, 36 Fuß lang, 5 bis 6 Zoll stark. 4) Bohlstämme, 30 Fuß lang, 5 bis 6 Zoll stark. 5) Lattstämme, 24 bis 30 Fuß lang, 3 Zoll stark. — Im Baue werden ferner angewendet: 6) Sägeblöcke, von 24 Fuß lang, 13 bis 15 Zoll stark, von welchen, wie von allen vorhergehenden Sorten, die Zöpfe oder Gipfel besonders genutzt werden müssen. 7) Rindschälige oder Schwammbäume. Dies sind Kiefern, welche entweder anbrüchig oder krumm, und der Stärke nach, zwischen Stark- und Mittelbauholz zu rechnen sind, und in ihrer ganzen Länge verabfolgt werden. Es ist nöthig, daß wir den Nutzen und Gebrauch dieser 7 Arten Bauholz näher kennen lernen.

Ohnstreitig verdient das ausgewachsene, reife, herzige, mithin das dauerhafteste starke Bauholz, von 46 Fuß Länge und 12 Zoll Durchmesser, zu allen Arten von Verbrauch im Bauen den Vorzug, weil es der Länge nach, zu großer Holzersparung, in die schwächsten Sortimenter getrennt werden kann. Ein Stück Bauholz, von solcher gesetzlichen Länge und Stärke, giebt einmal getrennt, gerade zwey Stück Mittel; über Kreuz aber, vier Stück klein Bauholz; ohne was an der Länge nach zu Gute kömmt; welches das Schneidelohn ersetzt. Hieraus ist man zugleich im Stande, den wahren Werth dieser Hölzer gegen einander zu beurtheilen. Aber leider ist bey dem Verfall der meisten Forsten nur sehr wenig dergleichen starkes Bauholz zu finden. Es wird daher fast durchgehends das Mittelbauholz, selbst zu Schwellen, dafür gebraucht. Ein solches Stück starkes

Bauholz, zu Brennholz verwendet, würde mit Einschluß des Zopf- und Zackenholzes, eine Klafter dreyfüßig Holz geben, der reine Stamm aber, in der vorgeschriebenen Länge, nemlich oben fast 12 Zoll, unten aber 20 Zoll im Durchmesser, und von 61 Kubikfuß 23 Kubikzoll Inhalt, giebt $\frac{3}{4}$ Klafter.

Das Mittelbauholz, von 36 bis 40 Fuß Länge, und 8 bis 9 Zoll im Zopf Durchmesser, ist das gewöhnlichste zum Verbrauch im ländlichen Bauwesen. Es muß wegen Seltenheit des starken, mit den Stammenden zusammengestoßen, zu Schwellen, Balken, Rähmen, Stielen, Bändern und Riegeln an den auswendigen Wänden, ferner zum starken Verbande oder Stuhle der Dächer dienen. Getrennt, giebt ein Stück Mittelbauholz, gerade zwey Stück klein Bauholz; und es ist alsdann, so wie dieses, und noch besser, innerhalb zu den Riegeln und Stielen, und im Dachwerke zu den Sparren und Bändern anzuwenden. Zu Brennholz verwendet, giebt ein solches Stück Mittelbauholz $\frac{1}{2}$ Klafter, mit Einschluß des Zopf- und Zackenholzes. Der reine Stamm aber, in der vorgeschriebenen Länge, oben $8\frac{1}{2}$ Zoll, unten aber 13 Zoll im Durchmesser, und von 23 Kub. Fuß 522 Kub. Zoll Inhalt, giebt $\frac{1}{3}$ Klafter.

Das kleine Bauholz, von 36 Fuß Länge, und 5 bis 6 Zoll im Zopf Durchmesser, ist im Verbrauch allerdings nicht von der Güte, als das, aus starkem Holze getrennte. Nichts desto weniger kömmt der Fall so häufig vor, daß man in den eingetheilten, vormals nicht schlagmäßig behandelten Revieren, beym Abtrieb der Schläge, das darin befindliche viele kleine Bauholz, gar nicht als Bauholz anzuwenden weiß: sondern genöthiget ist, den Ueberfluß, welcher dem Anflug hinderlich seyn würde, mit in die Klaftern zu schlagen, und also weit

gerin-

geringer in Werth zu bringen. Aber in Rücksicht, daß das Starke- und Mittelbauholz immer seltener, das Kleine aber doch immer häufiger gefunden wird, sollte man letzteres zu den innern Riegeln, Bändern und Sparrwerk, möglichst zu verbrauchen suchen. Da dieses kleine Bauholz nun in den Schlägen zu Saamenbäumen nicht übergehalten werden kann: so ist es kein geringer Schade, wenn diese Bäume zum Nachtheil, entweder darin verwachsen, oder gar ins Brennholz aufgehauen werden müssen; weil gar viel dergleichen Stämme zu einem Haufen Klobenholz gehören, zu der Bedürfniß am Bauholz hingegen durch den Gebrauch des Kleinen gar vieles Mittelholz erspart werden könnte. Ein Stück klein Bauholz giebt $\frac{1}{4}$ Klafter mit Zopf- und Zackenholz; das reine Stück, nach der vorgeschriebenen Länge, oben $5\frac{1}{2}$ Zoll, unten $9\frac{1}{2}$ Zoll stark, von 10 Kub. Fuß 173 Kub. Zoll Inhalt, giebt $\frac{1}{6}$ Klafter.

Die Bohlstämme, von 30 Fuß Länge, und 5 bis 6 Zoll im Zopf Durchmesser, werden beym ländlichen Bau zu den Windlatten an die Rohr- oder Strohdächer verwendet; indem sie aufgeschnitten und auf die hohe Kante verlegt werden. Es ließe sich auch manches vom Riegelwerk im innern Bau davon verfertigen, wenn man bedächte, wie nöthig das stärkere Holz in der Folge werden wird. Da nun der gewöhnliche Gebrauch zu den Windlatten über die Giebel gemacht wird: so folgt, daß hierbey ganz besonders auf recht geraden Wuchs gesehen werden müsse, weil man diese Stämme der Länge nach trennt. Dergleichen Holz fällt in vorgedachten Schlägen sehr haufig vor, und fast immer fehlt der Absatz desselben als Bauholz. Ein solcher Bohlstamm giebt $\frac{1}{6}$ Klafter mit Zopf- und Zackenholz; das reine Stück aber, von vorgeschriebener

Länge,

Länge, oben $5\frac{1}{2}$ Zoll, unten $8\frac{3}{4}$ Zoll stark, von 8 Kub. Fuß 478 Kub. Zoll Inhalt, giebt $\frac{1}{7}$ Klafter.

Die Lattstämme, von 24 Fuß Länge und 3 Zoll im Zopf Durchmesser, welche gespalten, und quer über die Sparren zur Befestigung des Dachrohrs oder Strohes genagelt werden, und zu welchen die gesündesten und wachshaftesten Stangen erforderlich sind, würden zum größesten Verderb der Forsten abgegeben werden, wenn solche außer den Jahresschlägen, worin dergleichen befindlich sind, angewiesen würden; da man sich doch der geschnittenen Latten bedienen kann. Wird ein Stück stark Bauholz in zwey Theile gekürzt, und jeder zu Dachlatten getrennt: so würden daraus 36 Stück Rohrlatten, von 23 Fuß Länge, gleich 18 Lattstämmen erlangt. Diese Ausmittelung kann zu Beurtheilung der Verhältnisse des Werthes eines Lattstammes gegen stark Bauholz dienen; welches letztere die Basis zur Bestimmung aller übrigen Bauholz- und Blockpreise, so wie zur Veranschlagung seyn sollte. Schlägt man dergleichen schwaches Holz in die Klafter: so gehören 12 runde Lattstämme zu einer Klafter Brennholz, und das Mehrste besteht doch nur in Knüppeln.

Die Sägeblöcke von 24 Fuß Länge, und 13 bis 15 Zoll im Zopf Durchmesser, werden gewöhnlich zu Bretern von verschiedener Stärke, auch zu Bohlen und Latten verwendet. Die gewöhnlichsten Breter oder Dielen werden $1\frac{1}{4}$ Zoll stark geschnitten, woraus die Fußböden, Verkleidungen der Balkenköpfe, Thüren, Thorflügel, Zargen, Rähmen und Fensterladen verfertiget werden. Die Güte solcher Blöcke besteht in dem geraden und festen Wuchs; daß sie nicht ästig und nicht windig sind. Die Dauer der Breter aber hängt allgemein davon ab, daß sie vor ihrem Gebrauch wohl ausgetrocknet sind,

und

und bey Fußböden besonders auf gute Unterlagen gestreckt werden. Es ist ganz gewiß, daß nur sehr selten Breter von 24 Fuß Länge gebraucht werden, und es gehört noch zu einem großen Mißbrauch aus den Zeiten des Ueberflusses, wenn in manchen Forsten lauter Blöcke von solcher Länge, die doch immer seltener werden, zum Anschlag kommen. Weit häufiger sind unter den Nadelholzbäumen, die zu Brennholz aufgeschlagen werden, 13 bis 15 und mehrzöllige reine Stammenden von 14 bis 16 Fuß gerader Länge zu finden, welche bisher gar nicht zu Bretern in manchen Forsten angewendet worden sind; was aber doch in den meisten teutschen Forsten, die einer guten Holzwirthschaft wegen in Ruf stehn, geschieht. Aus dem taxmäßig vorgeschriebenen Maaße der Blöcke wird sich ergeben, daß sie sich zum starken Bauholze in Absicht der Länge wie 12 zu 23; in Absicht der Stärke aber, nach den mittelsten Durchmesser, fast gleich verhalten. Hieraus wird hervorgehen, daß wer ein Stück Bauholz erhält, zuvörderst einem Sägeblock von 24 Fuß lang, 15 Zoll oben stark, und noch einen Block von 22 Fuß, 13½ Zoll mittlerer Stärke erlangt. Hat nun das starke Bauholz seine gehörige Qualität an geradem und festen Wuchse: so folgt auch, daß es die Qualität zu obigen zwey Blockstücken haben müsse, und der wahre Werth des Einen gegen das Andere wird hiernach ganz leicht zu bestimmen seyn. Ein Sägeblock von 24 Fuß Länge, 20 Zoll unten, 15 Zoll im Zopfe stark, hält ohngefähr 40 Kub. Fuß und giebt ½ Klafter; um so mehr aber, wenn er unten, wie gewöhnlich, stärker ist. Das von einem Stücke stark Bauholz von 46 Fuß nun noch übrig bleibende Zopfblockstück von 22 Fuß lang, 15 Zoll unten, 12 Zoll im Zopfe stark, hat ohngefähr 21 Kub. Fuß, und giebt ¼ Klafter.

Die

Die rindschäligen, oder Schwammbäume, welche beym ländlichen Bau zu Lehmstaacken ins Fachwerk, und in die Windelböden, auch zu Klötzern auf die Rohr- und Strohdächer bis in ihren Gipfel verbraucht werden, haben in manchen Forsten noch immer ein sehr willkührliches Maaß, und folglich einen ganz unverhältnißmäßigen Preiß. Es giebt sehr starke, aber auch sehr schwache Schwamm- und rindschälige Kiefern, in deren Ermangelung krumme, und zu Bauholz untüchtige Brennholzbäume angewiesen und verabfolgt werden müssen; wie in allen Forsten der Fall ist, in welchem das ganz alte Holz zu Ende geht. Bey der Anweisung dergleichen Stücke ist es jedoch billig, daß man die Mittelstraße halte, und solche ganze Bäume von der Höhe und Stärke zwischen Stark und Mittelbauholz, jedoch von schlechterer Qualität, auswähle: in Ermangelung so starken Holzes aber, drey krumme, zu Bauholz untüchtige Bäume, von der Stärke eines kleinen Bauholzes mit sammt den Zöpfen abgebe.

Wir haben anfänglich gesagt, daß alles Nutzholz aus sechs Hauptsortimenten bestehe. Die Eigenschaften und Anwendung der drey Erstern, haben wir bis hierher angezeigt: jetzt haben wir noch die drey Letztern nachzuholen.

Das ganze Stangenholz in Laub- und Nadelhölzern, dient auch ungespalten zu mancherley Nutzholz. Das erstere wird in den Schlaghölzern zu Gewinnung des Winterausschlags außer der Saftzeit; das letztere aber von unterdrückten Stangen abgegeben, ohne den Forsten dadurch zu schaden. Es würde aber höchst nachtheilig und folglich unrecht seyn, Einständige Laubholzstangen vor der Zeit, und Nadelholzstangen in ihrem besten Wachsthum außer dem Jahresschlage, worin sie ohnehin nicht einzeln übergehalten werden können, zu hauen. Von

harten

harten Hölzern, werden Wagendeichseln, Wagen- und Karnleiterbäume, gerade Schlittenstangen, Hebel, Spannreitel, und in den Gebirgen, Klapperstöcke zum Fuhrwesen: von den weichen Sorten und Nadelhölzern aber Hausleiterbäume, einfache Rückstämme, Gerüststangen, Baumpfähle, Hopfen- und Bohnenstangen, gemacht.

Gestell, und Geschirrholz, im gemeinen Leben Schirrholz, begreift diejenigen Stücke, welche außer den vorher abgehandelten Gattungen des Nutzholzes, wegen ihres besondern Wuchses, dasjenige Ackerwirthschafts- und andere Gerätheholz einfach, oder in einem Stücke geben, wozu außerdem, wenn solcher Wuchs nicht vorhanden ist, zusammengesetzte, viel stärkere Stücke, von weniger Dauer und Widerstand ausgearbeitet werden müssen. Diese kleinen Gattungen von Nutzholz können zu vielem Vortheil durch Fleiß und gehörige Kenntniß ausgeschossen und zu gute gemacht werden. Sie kommen in jedem Laubholzgehaue vor, und finden immer Absatz. Die vorzüglichen Eigenschaften solcher Stücke bestehn in festem Holze, und, wie oben gesagt, in besonderm Wuchse. Dahin gehören die Pflugsterze, Wagenbrücken, Rungenschemmel, Linzspieße, Vorder- und Hintersattelbäume, Schiffs- und Kahnkniee, Geschirrhaken, Jochhölzer ꝛc. Besonders werden die Kniehölzer von den Schiffsbaumeistern stark gesucht und übertheuer bezahlt. Versuche der Franzosen und Engländer, den Bäumen durch Gewichte die Krümmung zu geben, sind doch nicht geglückt.

Das sechste Hauptsortiment des Nutzholzes endlich, ist das Schnitz- und kleine Nutzholz. Dahin gehören die Holzschuhe, Molden, Kellen, Maaße, desgleichen das Reißig zu Flechtzäunen, Faschinen und Würsten, auch Dachstöcken und kleinen Faßbändern, Spitzruthen und Besenreißig; welches alles außer der Saftzeit in den Schlägen gehauen oder abgeschnitten werden muß.

Dies mag genug seyn, um den Landwirth, vorzüglich wenn er eigene Waldungen besitzt, mit den mancherley Arten von Nutzholz und ihrer Anwendung bekannt zu machen. Jetzt will ich noch die Benutzung des verschiedenen Brennholzes hinzufügen, deren Kenntniß dem Landwirthe nicht weniger fremd seyn darf.

Alles Brennholz steht im innern Werthe allen Nutzhölzern in Absicht der Menge weit nach; weil das bey nicht die obigen Eigenschaften erforderlich sind, und es keiner solchen Auswahl bedarf. Man rechnet überhaupt fünf Sortimente Brennholz: 1) Scheit- oder Klafterholz; 2) Knüppel; 3) Stubben- oder Stockholz; 4) Wasen, Wellen oder Reisbündel, und 5) Spahn- Lager- Raff- und Leseholz.

Das Scheit- oder Klafterbrennholz macht in den meisten Forsten den ansehnlichsten Theil der Holzabgaben aus, weil dessen Gebrauch um so mehr nöthig und mannichfaltig für die Bedürfnisse scheint, als man sich noch nicht allgemein bequemen will, dem Holze andere Brennmittel in so vielen schicklichen Fallen unterzuordnen. Daher kommt es, daß man noch immer in manchen Forsten, viele zu Nutz- und Bauholz tauglichen Bäume zu Klafterholz aufschlägt, und also gar weit unter ihren wahren Werth abgiebt. Unter Scheiten versteht man solches Holz, das aus den Klötzen mit der Säge geschnitten, und davon jedes Scheit wenigstens so stark ist, daß es ein oder zweymal gespalten werden kann. Die Länge derselben, wie im Artikel: Brennholz, zu ersehen ist, ist verschieden. Der Gebrauch dieses Scheitholzes ist bey der Oekonomie und bey den Manufakturen sehr stark; und wird durchs Verkohlen bey den Werken und Fabriken noch mannichfaltiger.

Unter Knüppelbrennholz versteht man diejenigen Klötze, welche zu schwach sind, als daß sie gespalten oder geviertheilt werden könnten, um auf dem Rücken oder der Borkseite noch 6 Zoll Breite zu behalten. Man erhält sie von den Abgängen des Scheitholzes, und von den Zöpfen der Schlaghölzer. Da es viel jüngeres, weniger festes, folglich weniger kernichtes Holz ist, so ist der innere Werth desselben auch viel geringer, als der des Scheitholzes. Uebrigens dient es, nur nicht so rathsam, eben so wohl zur Feuerung.

Hierbey ist nun zu bemerken, daß es zu einer großen Holzersparung gereicht, wenn zum Aufarbeiten des Scheit- und Knüppelholzes von Fällung der Bäume an, die Säge, die Axt aber so wenig als möglich,

Vorbericht.

Das allgemein bemerkte Stocken des Buchhandels, das wenigstens diejenigen Schriften trifft, welche über einzelne Wissenschaften oder Gewerbe sich verbreiten, hat unter andern auch den Vertrieb derjenigen Bücher, die die Landwirthschaft abhandeln, merklich gehindert.

Dies und der Tod des Verfassers, sind die Ursache, warum der zweyte Band des Landwirthschaftlichen Handels in zwey Abtheilungen erschienen ist. Eben diese Umstände haben auch ein Vorschreiten in der Bearbeitung der Gegenstände über das vorräthige Manuscript des seeligen Neuenhahns hinaus, fast unmöglich gemacht.

Von allen denjenigen Artikeln nemlich, die Gegenstände des Handels ins Ausland sind, oder deren Werth nach dem Handel der Ausländer, entweder mit andern Ausländern, oder mit uns selbst beurtheilet werden müßte; und wornach allein zu bestimmen wäre, ob sich die vaterländische Landwirthschaft gegenwärtig mit ihnen befassen darf, oder nicht; — von allen diesen läßt sich jetzt nichts, gar nichts bestimmen.

Es ist möglich, daß der ganze Handelsverkehr landwirthschaftlicher Produkte mit den Ausländern von nun an eine ganz andere Richtung nimmt, auch wohl daher ganz andere Preise der Produkte erzeugt, mithin ganz andere Grundsätze nöthig macht, die den Anbau dieses Produkts empfehlen, den Anbau eines andern widerrathen; und daß so-

dann

dann die folgenden Bände dieses Werks ganz natürlich eine Gestalt erhalten müssen, welche sie den beyden ersten Bänden ziemlich unähnlich machen wird. Ein Uebelstand ist dies, der nicht wohl zu vermeiden seyn wird, und der um so erwünschter ist, als es so schon Plan war, von der Manier des ersten Bearbeiters merklich abzugehen. Aber dieses Mißverhältniß nun auch noch in ein- und eben demselben Theile eintreten zu lassen; dies schien doch allzu mißlich und gewagt.

Der Schreiber dieses hätte indessen doch wohl einen Versuch gemacht, zu dem Manuscripte des verewigten Neuenhahns etwas hinzu zu arbeiten, wenn nicht seine persönlichen Verhältnisse so unabwendbare Hindernisse entgegengesetzt hätten. Wir übergeben also hier den revidirten Rest des Neuenhahnschen Nachlasses! Die Zeit und die günstigeren Umstände werden dann über den zweckmäßigen Verfolg der Materie und über die Manier, sie vorzutragen, die sichersten Regeln an die Hand geben. Indeß versichern wir, daß durchaus die Fortsetzung dieses Werkes, nach einem geregelteren Plan bearbeitet, viele minder nützliche Produkte übergangen, und die gemeinnützlichen nicht zu weitläuftig ausgeführt, indeß immer das Nützlichste und Wissenswertheste angebracht, und dadurch auch verhütet werden soll, daß keineswegs noch so viele Bände geliefert werden möchten, als ein Rezensent dem Publikum glaubend zu machen sich bemühte, mithin auch bey weitem nicht so theuer werden möchte, als ähnliche Bücher.

Leimbach, im April 1810.

J. L. G. Leopold.

Ger-

gebraucht wird; durch welche so vieles Holz in die Spähne gehauen werden muß: denn man kann immer die sechste Klafter als verschwendet ansehen, wenn das Brennholz mit der Axt kurz geschroten, und nicht mit der Säge zerschnitten worden ist. Aus eben dem Grunde ist es auch wahre Verschwendung, wenn man Freß- oder Saufröge und Krippen fürs Vieh aus ganzen Stämmen aushauet: man würde sicher zwey solcher Krippen oder Tröge aus dem nemlichen Stamm erhalten, wenn man ihn in Bohlen zerschnitte, und diese zusammenfügte.

Die Stubben, Stucken oder Stöcke sind nach Fällung der Nutz-, Bau- und Brennholzbäume, von welchen kein Wiederausschlag erwartet wird, der zurückbleibende zu benutzende Theil vom Stamme, mit allen Wurzeln. Da dieses Holz genug Brennbares enthält, so ist es Verwahrlosung, wenn man es nicht zur Feuerung anwendet, sondern verfaulen läßt. Auf die Struktur der Wurzeln, nach Beschaffenheit der Holzart, kömmt es an, in wiefern das Stockholz leichter und wohlfeiler, oder mühsamer und kostbarer gewonnen werden kann. Nächstdem gehört dazu die Kenntniß: die, mit den größesten Wurzeln aus der Erde erlangten Stubben am leichtesten und bequemsten zu zertheilen, daß die Stücken tragbar, und zum Brenngebrauch geschickt gemacht werden. Die Eichenen Stöcke müssen wenigstens 10 Jahre stehen, damit der Splint abstocke und sie alsdann desto bequemer aus der Erde gearbeitet werden können. Nichts ist mühsamer, als das Ausbringen und Zertheilen der Kiefernstubben; wovon die Kosten in der That mehr als den Werth des zu erlangenden Holzes betragen. Die spekulativischen Tausendkünstler haben sich darüber schon die Köpfe zerbrochen; denn die Anwendung der Mittel bey den leicht auszurodenden Fichtenstubben findet hierbey nicht statt. Am leichtesten ist alles Stubbenholz aus der Erde zu bringen, wenn die Bäume vor dem Fällen losgegraben, und mit samt den Stubben umgeworfen werden, wie unter dem Artikel, Brennholz angezeigt worden. Die Stubben trennt man dann mit der Säge davon, und sprengt sie mit Schießpulver in kleine Stücke. Diese zerstückten Stubben werden nach dem gewöhnlichen Klafter-, oder

Maltermaaß aufgesetzt und verkauft. Sie dienen auf mancherley Art zu vortheilhaftem Feuerungsgebrauch und zum Verkohlen: ja sie haben im Verhältniß ihrer spezifischen Güte gegen anderes Brennholz, Vorzüge.

Das Wasen: Wellen: oder Reißigholz besteht aus Aesten, Zweigen und geringem Stammholze, welches entweder zu solchem Behuf in den Schlaghölzern abgetrieben wird, oder als Abgänge vom Scheit- und Knüppelholz übrig bleibt. Es wird nach landüblicher Form gehauen und aufgebunden, in Mandel und Schocke gesetzt, und verkauft. Man bedient sich derselben zur Feuerung, und in manchen Gegenden, wo anderes Holz schon selten geworden, ist es außer Torf, Stroh und Steinkohlen, fast das einzige Brennmittel.

Das Lager: Span: Raff: und Leseholz ist das geringste Brennholz wegen der mindern Güte und Dauer im Feuer. In manchen Landen ist es den Unterthanen entweder frey, oder gegen eine gewisse Heidemiethe an Geld oder Holzhafer vermacht, und wird in bestimmten Holztagen abgeholt.

Das Lagerholz besteht aus umgefallenen verfaulten Bäumen oder Abgängen, die nicht zu Lagerholz geworden wären, wenn unter gehöriger Aufsicht auf Zugutmachung desselben bey Zeiten gesehen und gehalten worden wäre.

Das Spanholz besteht aus Abgängen der Stabschläger, Balken- und anderer Holzhauer. Je geschwinder solches aus den Forsten geschafft und ins Trockne gebracht wird, je mehr Dienste stehen bey der Feuerung daraus zu erwarten.

Das Raff- und Leseholz begreift die von der Natur abgegebenen, unterdrückten, dürre gewordenen Stangen, welche ohne Axt oder Beil gesammelt, aufgeladen und zu gute gemacht werden müssen, in sich. Nicht weniger, die in den Schlägen liegen bleibenden Zacken und Zweige. In der weitesten Ausdehnung, wird das Stubbenholz, Lagerholz und Spanholz, wiewohl unrechtmäßig, dazu gerechnet. Es wird gemeiniglich insgesamt eine Beute der Armuth, oder der eingemietheten Unterthanen.

Von

Von der Verschiedenheit der Holzarten in Absicht ihrer Vorzüge bey der Feuerung, ist bereits im Artikel Brennholz, gesprochen worden. Dagegen würde es hier vielleicht am rechten Orte seyn, von der auch allen Landwirthen zu empfehlenden Holzersparung zu reden, wenn nicht bereits hundert und tausendmal die nützlichsten und besten Vorschläge dieserhalb wären gemacht worden, die jedermann bekannt sind, aber leider wenig befolgt werden. Man ist an den Ueberfluß des Holzes noch so sehr gewöhnt, daß man nur dann erst von jenen heilsamen Vorschlägen wird Gebrauch machen, oder Gebrauch machen müssen, wenn kein Holz mehr zu haben ist. Das sicherste und geschwindeste Gegenmittel wider Holzmangel, sagt Hartig in seinem Beweis, daß die Acacie dem Brennholzmangel nicht abhelfe ist die Einführung sparsamer Oefen und Feuerheerde. Aber, setzt er hinzu, diese wird leider! nicht in Ausführung kommen, weil gerade diejenigen Personen, welche die Befehle zur Holzersparniß geben müßten, um wohlfeilere Holzpreise zu bewirken, ihre Rechnung dabey finden, daß der Holzpreis von Tage zu Tage zu steige. Ich kenne Länder, sagt er weiter, wo die Einkünfte der Kammer durch die steigenden Holzpreise seit 10 Jahren verdoppelt worden. Werden wohl viele Herrschaften so patriotisch handeln, und die Hälfte oder ein Drittel ihrer jetzigen Einkünfte dem gemeinen Besten dadurch aufopfern, daß sie durch Bewirkung einer allgemeinen Holzersparniß den Preis wieder um die Hälfte herunterfallen lassen?

Von einem so unentbehrlichen Produkte, als das gegenwärtige, ist natürlich ein ausgebreiteter Handel in ganz Europa zu erwarten. Wir müssen auch diesen kennen, um den Ueberfluß unsers Holzes auf das zweckmäßigste und mit dem besten Vortheil, verkaufen zu können.

Im Handel erhält alles Holz drey Haupteintheilungen, als: Bauholz; Nutzholz und Brennholz. Das Bauholz wird abgetheilt, in das eigentliche Schiffbauholz in das eigentliche Zimmerholz; in Sparrholz, und in vorbereitetes Werkholz. Das Nutzholz aber wird eingetheilt, in Stabholz, in Wagnerholz, in

Sieb-

Siebmacherholz; in Korbmacherholz, in Drechslerholz, in Pfahl- und Stangenholz, und in Holz zu verschiedenem anderweitigem Gebrauch. Von jedem dieser Artikel müssen wir ins besondere reden.

Das Schiffsholz besteht vorzüglich in krummen Balkenstücken zum Rumpfe des Schiffs, aus dicken Planken zur Bekleidung des Rumpfes oder der Böden im Schiffe, alles dieses aus Eichenholz. Der unterste, der Länge des Schiffes nach liegende Balken oder Kiel ist von Büchenholz. Unter dem eigentlichen Schiffbauholze aber, versteht man die stärksten und dicksten Baumstämme, oder die runden fichtenen oder tannenen Balken, die man vorzüglich zu Masten braucht.

Diese Masten, auch Spieren genannt, sind die längsten und stärksten Stücke vom Rundholze, die auf Schiffen das Seegelwerk, die große Raa u. s. w. tragen, und durch die sogenannte Wand aufrecht erhalten werden. Die meisten sind von Fichten. Je länger und dicker diese Waare ist, desto theurer bezahlt man sie. Die längsten messen über 100 Fuß und sind 25 bis 30 Palmen dick, drey Palmen auf einen Fuß gerechnet. Von solchen kostet das Stück einige hundert Thaler.

So weit hat sich vom Herrn Com. R. Neuenhahn das ausgearbeitete Manuscript vorgefunden, womit also dieses 2ten Bandes 2ter Theil geschlossen wird. d. H.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Neuenhahn, Carl Christian Adolph,

Anleitung zum landwirthschaftlichen Handel

Bd.: 2,2

Erfurt 1810
Oecon. 1323-2,1/2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10312368-8